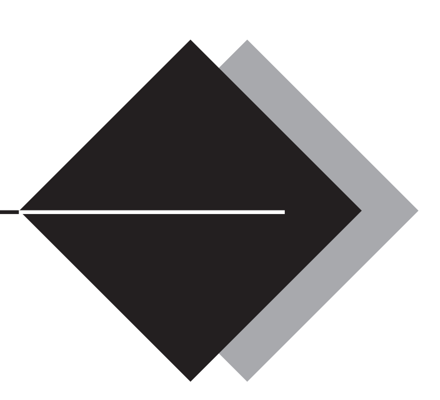
Panasonic®

使用說明書



蒸氣微波爐烤箱

Model NN-CS598

使用前，請詳細參閱本說明書。

目錄

IP1883_39A00WT_Cht_37_080903.ind2 2 2008-9-3 Jerry 16:00:20

使用微波爐烹調應注意之事項

I 檢查有否損壞

使用微波爐前應先作下列各項檢查：
1. 烤架有否損裂。
2. 爐門是否妥當，可關閉如常。
3. 門栓是否妥當。
4. 爐門上鑲著金屬絕緣孔網的金屬板不可弄曲或變形。
5. 爐門上的絕緣孔網不可沾上食物或積聚油污。

II 預防事項

預防微波外洩，請注意以下事項。
1. 切勿損壞爐門的安全鎖。
2. 當微波爐動作時，請勿置入任何物品，特別是金屬物體。
3. 切勿放置任何金屬物體於爐內，包括金屬容器，碟或任何裝飾品等。
4. 不可讓其它金屬物體如速食食品之鋁箔包裝，碰觸爐壁。
5. 經常清潔爐內，使用溫和洗潔液清理爐門及絕緣孔網。不可使用具腐蝕性的清潔劑，以免損壞爐門。
6. 使用微波爐時必須應用附設的轉盤或製造商建議的煮食器皿。
7. 除本說明書特別許可的情況下，使用微波爐時，爐內應放有可吸收能量的物質。（例如：食物、水）。
8. 爐門開啟時，請勿在爐門上放置重物。
9. 切勿使用密封的容器於微波爐內。包括嬰兒的奶瓶。
10. 在無人照看的情況下，該微波爐不適合於小孩或身體虛弱者使用。
11. 請您關照好孩子，絕勿讓其玩弄微波爐。
12. 未將微波爐保持在潔淨的條件下可能會引起其表面劣化，可能嚴重影響器具的壽命，並可能導致危險情況。
13. 微波爐應不得置於櫥櫃內。

重要的安全說明書 仔細閱讀並妥善保存以備日後參考

III 使用要點說明

注意： 預防微波外洩或其它意外產生，使用本微波爐時，必須注意下列基本安全要點：
1. 在使用本微波爐前，請先參閱使用說明書。
2. 生雞蛋及密封盒之類的東西，例如：密封的玻璃瓶或嬰兒用奶瓶容易引起爆裂，故不能放入爐內加熱烹煮。
3. 本微波爐只適用於說明書所指示之用途。
4. 小孩使用本微波爐時必須注意看管。
5. 當微波爐操作不正常、受損壞或跌撞時，應停止繼續使用。
6. 不可用於室外。
7. 不可將電線或插頭浸入水中。
8. 不可將電線接近高溫處。
9. 不可將電線掛在桌子或櫃檯邊。
10. 為避免微波爐起火：
    (a) 不可過度烹煮食物。注意放入爐內的材料如：紙、塑膠或其它易燃物品等。
    (b) 放包裝食物入微波爐時，請撤去包裝上的金屬帶。
    (c) 萬一爐內的東西著火，請保持爐門緊閉，然後拔去電源插頭，或關掉屋內電源總開關。
11. 切勿拆開爐身。
12. 微波加熱飲料會導致延遲噴濺沸騰，因此處理容器時應特別注意。
13. 奶瓶和嬰兒食品罐內的食物，食用之前請檢查溫度以免燙傷。
14. 首次使用任何一種燒烤功能時，如有白煙冒出，並非是故障現象。
15. 由於烹調時以及烹調完畢後爐身表面溫度較高，為了避免燙傷，請不要用手觸摸其表面。
16. 使用任何一種燒烤功能過程中，爐身、排風口及爐門亦會受熱，請小心開關爐門及取放食物和器皿。
17. 清潔燒烤管必須待燒烤管完全冷卻之後方可進行。在清潔時，請務必小心用軟布擦拭，以免燒烤管破損傷害到手指。
18. 請勿使用蒸氣清潔器清潔微波爐。

⏚ 接地線說明

本微波爐必須接地線。萬一漏電，則接地線可以提供電流回路以避免觸電。本設備配有接地線，接地線必須正確的接地。
注意—錯誤地使用接地插頭會有觸電的危險。
※接地線應鎖付固定在本體後面下方有接地圖示“⏚”之位置。

漏電保護器使用注意事項

1. 請定期檢測漏電保護器是否正常工作。
2. 漏電保護器應保持清潔、完整，不可有破損。
3. 請不要用濕手碰觸漏電保護器。
4. 請不要將水或清潔劑等潑灑在漏電保護器上。

蒸氣功能使用注意事項

1. 陶瓷蓋板上不要放置任何物品，以免引起溶化和變形。
2. 在蒸氣烹調後，陶瓷蓋板的溫度會很高，請勿直接用冷水沖洗。
3. 水槽出現裂紋或缺口時，請勿繼續使用，以免引起因漏水而導致的漏電或觸電。
4. 在蒸氣烹調過程中，如需打開爐門進行翻面或攪拌等操作，請注意保持距離，以免蒸氣燙傷臉部或手。

警告

(a) 門縫範圍應以濕布清潔。需檢查本產品的門縫，若有損壞，必須停止使用，並送去製造商讓服務修理員修理。
(b) 必須由指定製造商所訓練的修理員做調整或修理服務，讓他人修理，會有危險。
(c) 產品的電源線若有損壞，必須更換由製造商提供的特別電源線。
(d) 若電源線損壞時，必須由製造廠或其服務處或具有類似資格的人員更換以避免危險。
(e) 使用前，必須檢查清楚所用器具是否適用於微波爐。
(f) 請絕勿加熱密封包裝食品，因其容易爆炸。
(g) 只有當孩子受到充分指導，能安全使用，並知道不當使用會造成的危害時，方可讓孩子獨自使用。

裝置

檢查您的微波爐
打開微波爐，撤去所有包裝物。然後檢查微波爐是否有損毀，例如裂痕，門插鎖的破損或門上的裂痕。如有損毀則請立刻通知廠商。如果微波爐有破損則不可安裝使用。

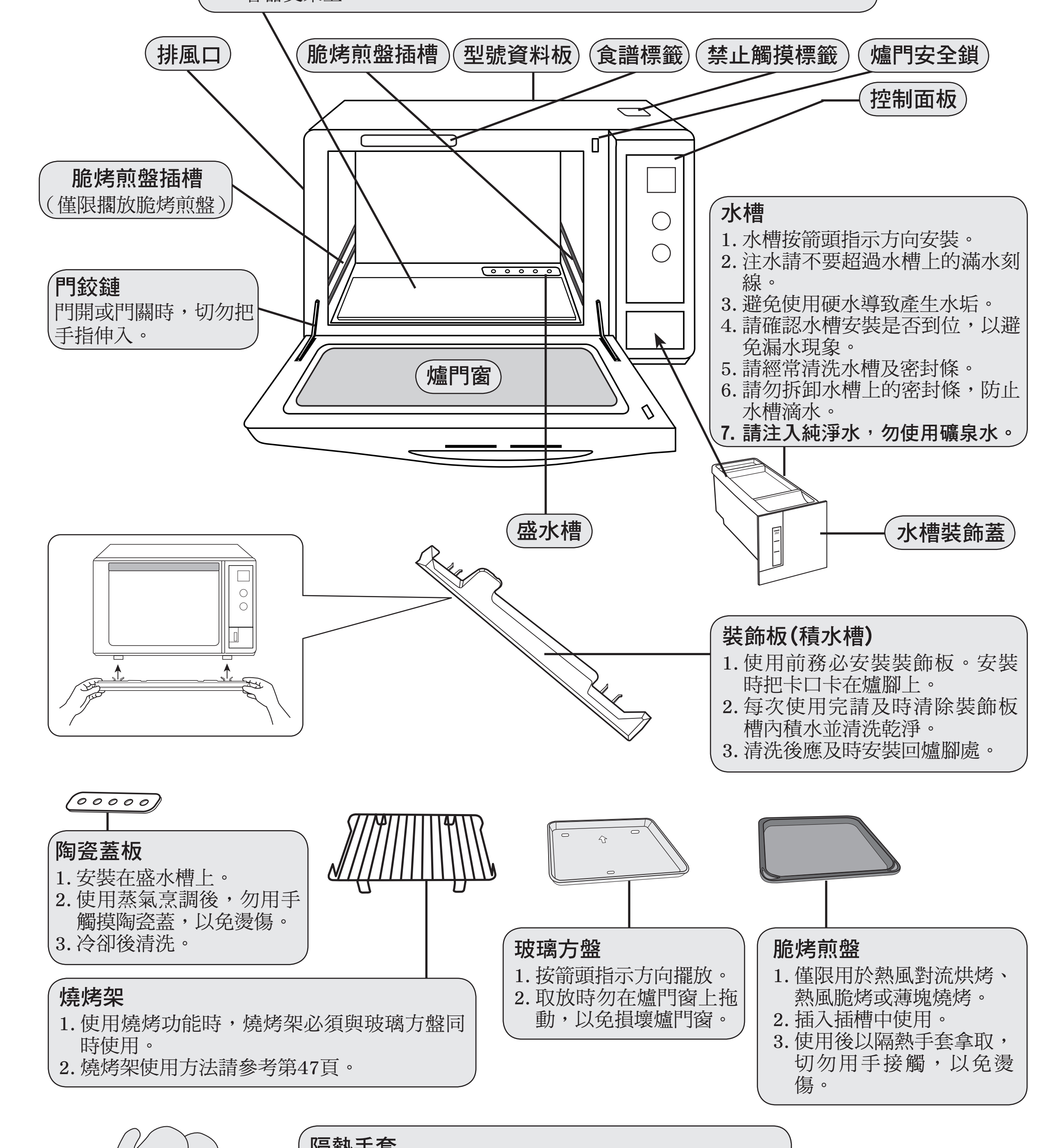
微波爐的放置
1. 微波爐必須平放。正常地使用，爐的周圍必需保持空氣流通。爐的頂端需留25cm及左右兩壁需留5cm空隙，後壁需留10cm。不可取去爐腳。
   a. 不可堵塞頂端的通氣口。如在使用過程中被堵塞，造成微波爐過熱，則安全裝置會自動關閉微波爐。並待微波爐冷卻後才可使用。
   b. 微波爐不可放置於高溫潮濕的地方例如煤氣爐，帶電區或水槽等。
   c. 如室內溫度過高則不能使用微波爐。
2. 操作時，爐體會變得很熱，故切勿讓電線觸及爐體，避免發生意外。
3. 本微波爐只適用於家庭。

電源
1. 本微波爐須從其它電器中分出專用供電系統。而所用之電壓應與本微波爐所標明之相同。如不適用於這系統，可能會熔斷電路保險絲，並可能延長烹調時間。不可用高容量之保險絲於電路。
2. 請使用15A以上之插座以避免危險，且同一插座請避免再插別的電器製品，以確保安全。

一般使用
1. 用微波爐烹調時，請用適用於微波爐的器具。
2. 切勿讓微波爐空燒運轉，因為當沒有食物或水份在爐內吸收能量時，微波能量會不停地在爐內反射。
3. 如發現微波爐起煙，請緊閉爐門，並按「停止/取消」鍵，以熄滅爐內之火焰。然後中斷電源或關閉電源總開關或保險絲處的開關。
4. 不要在爐內烘乾布類，報紙或其它東西，那可能會引起著火。
5. 不可使用再造紙類製品（除特別註明適用於微波爐外），因其可能含有容易引起火花和著火的雜質。
6. 不可將報紙或紙盒用於微波爐。
7. 不可敲打控制面板以免導致控制面板破損。
8. 取出已煮完的食物時必須使用鍋夾，因為熱量會從高溫的食物傳至烹調容器，再由烹調容器傳至微晶玻璃。從爐內取出烹調容器後，微晶玻璃仍然很燙。
9. 不可將易燃物品放在爐內、爐側或爐頂以免導致起火。
10. 如非食譜所指定，不可直接在微晶玻璃上烹煮食物。（食物必須放入合適的烹調器皿中。）
11. 不可使用本微波爐加熱化學劑或其它非食物製品。不可用含有腐蝕性化學劑的製品清洗微波爐。在爐內加熱腐蝕性化學劑可能會引起微波外洩。
12. 當使用微波燒烤功能烹調時，請切勿將任何鋁或金屬容器直接置於燒烤架上。請一定在燒烤架和鋁容器之間，加一防熱的玻璃盤或瓷盤。這樣可防止產生火花，避免微波爐損壞。
13. 當僅使用微波功能烹調時，建議您不要使用燒烤架。
14. 當玻璃方盤仍很熱時，請待其冷卻後再清洗或置於水中。
15. 當使用所購食品包覆的塑膠套、紙、或其他易燃材料的容器加熱或烹調時，請時常留意加熱情況，以免容器過熱而燃燒。

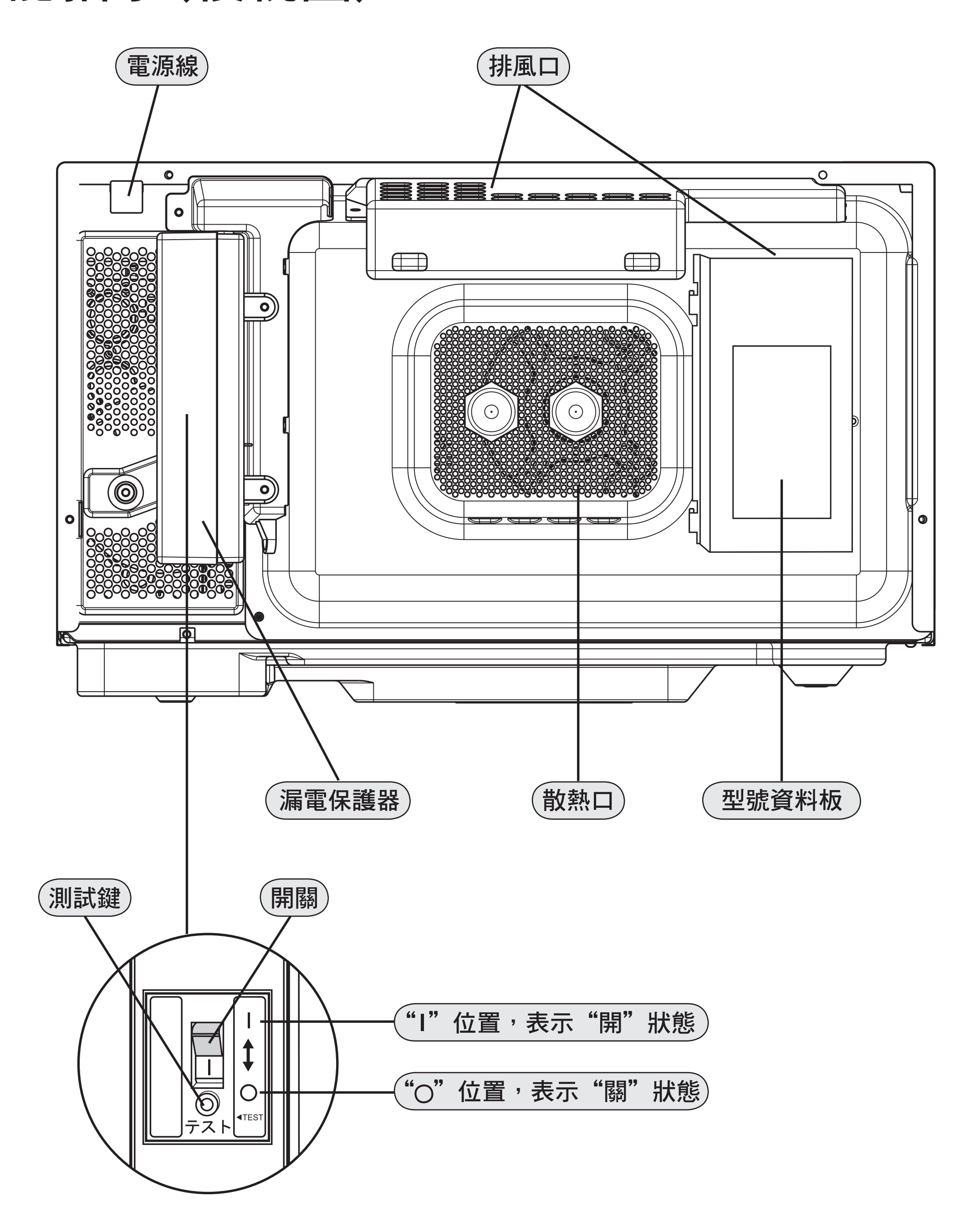
食物
1. 不可將密封罐裝食物或瓶子放入微波爐，當氣壓增加，瓶子可能會爆炸，而且微波爐不能使食物維持在適當的溫度，可能會引致罐裝食物變質。
2. 不可用微波爐煎炸食物。
3. 不可煮帶殼生雞蛋和帶膜雞蛋。如果煮帶殼的生雞蛋或者不弄破蛋黃膜就加熱的話，由於壓力使雞蛋爆裂，容易引起產品受損、人員燙傷、受傷等事件發生，也不可加熱熟的白煮蛋。
4. 馬鈴薯、蘋果、蛋黃、栗子、香腸等帶皮的食物在烹煮前必須用叉或刀穿孔以防止燒焦。
5. 當加熱湯、汁或飲品等液體食物時，若加熱過度便會有滾沸外溢的現象出現。為了避免這種情況發生，請留意以下各點：
   (a) 避免使用“直身窄口”或壁厚細長的容器。
   (b) 不要加熱過度。
   (c) 加熱前以及加熱中途略加攪拌。
   (d) 加熱後先讓食物於爐內放置片刻，略加攪拌才將之取出。
6. 微波爐可使用測肉溫度計檢查牛肉或雞肉的烹調結果。如果烹煮不足則再放入爐內用適當的火力及時間多煮數分鐘。
7. 一般烹飪食譜提供了烹調的大約時間。影響烹調時間的因素有：所喜歡的生熟程度，開始溫度，海拔高度，食物的份量，大小，形狀和盛載器皿。如果您熟悉微波爐的操作，則可以適當的參照以上這些因素加以修正烹調時間。
8. 烹調食物時最好是寧可烹煮不足也不要烹煮過度。如果食物烹煮不足則可重新再加以烹調，但如果烹調過度則無法補救。請時常選用最短烹調時間。
9. 爆米花必須用微波爐專用的爆米花器皿盛載。另外一些紙袋包裝的微波爐爆米花亦適用於微波爐烹調。請依照食品製造商的說明指示及用法。烹調爆米花時，請加倍注意，切勿離開。
10. 當加熱奶瓶或嬰兒食品時，必須除去其瓶蓋和奶嘴。奶瓶及嬰兒食品瓶內的食物需攪拌或搖勻。為避免燙傷，進食前應先檢查食物溫度。

功能指示(正視圖)



微晶玻璃
1. 烹調結束待微晶玻璃冷卻後再進行清潔。
2. 不得將食物直接放在微晶玻璃上。應始終將食物放在微波爐用容器中或容器支架上。
排風口
脆烤煎盤插槽
型號資料板
食譜標籤
禁止觸摸標籤
爐門安全鎖
控制面板
脆烤煎盤插槽
(僅限擱放脆烤煎盤)
門鉸鏈
門開或門關時，切勿把手指伸入。
水槽
1. 水槽按箭頭指示方向安裝。
2. 注水請不要超過水槽上的滿水刻線。
3. 避免使用硬水導致產生水垢。
4. 請確認水槽安裝是否到位，以避免漏水現象。
5. 請經常清洗水槽及密封條。
6. 請勿拆卸水槽上的密封條，防止水槽滴水。
7. 請注入純淨水，勿使用礦泉水。
爐門窗
盛水槽
水槽裝飾蓋
裝飾板(積水槽)
1. 使用前務必安裝裝飾板。安裝時把卡口卡在爐腳上。
2. 每次使用完請及時清除裝飾板槽內積水並清洗乾淨。
3. 清洗後應及時安裝回爐腳處。
陶瓷蓋板
1. 安裝在盛水槽上。
2. 使用蒸氣烹調後，勿用手觸摸陶瓷蓋，以免燙傷。
3. 冷卻後清洗。
燒烤架
1. 使用燒烤功能時，燒烤架必須與玻璃方盤同時使用。
2. 燒烤架使用方法請參考第47頁。
玻璃方盤
1. 按箭頭指示方向擺放。
2. 取放時勿在爐門窗上拖動，以免損壞爐門窗。
脆烤煎盤
1. 僅限用於熱風對流烘烤、熱風脆烤或薄塊燒烤。
2. 插入插槽中使用。
3. 使用後以隔熱手套拿取，切勿用手接觸，以免燙傷。
隔熱手套
當使用熱風對流烘烤、熱風脆烤或薄塊燒烤功能後，脆烤煎盤會非常燙，為避免燙傷，請使用隔熱手套從爐內將脆烤煎盤取出。

功能指示(後視圖)



※漏電保護器的作用：

漏電保護器既能保護人身安全，又能保護微波爐免受損壞。當微波爐不能正常啟動時，請先檢查漏電保護器開關位置：如果開關位於"O"位置，請推至"I"位置；若不能復位到"I"位置，請聯絡松下指定維修點。

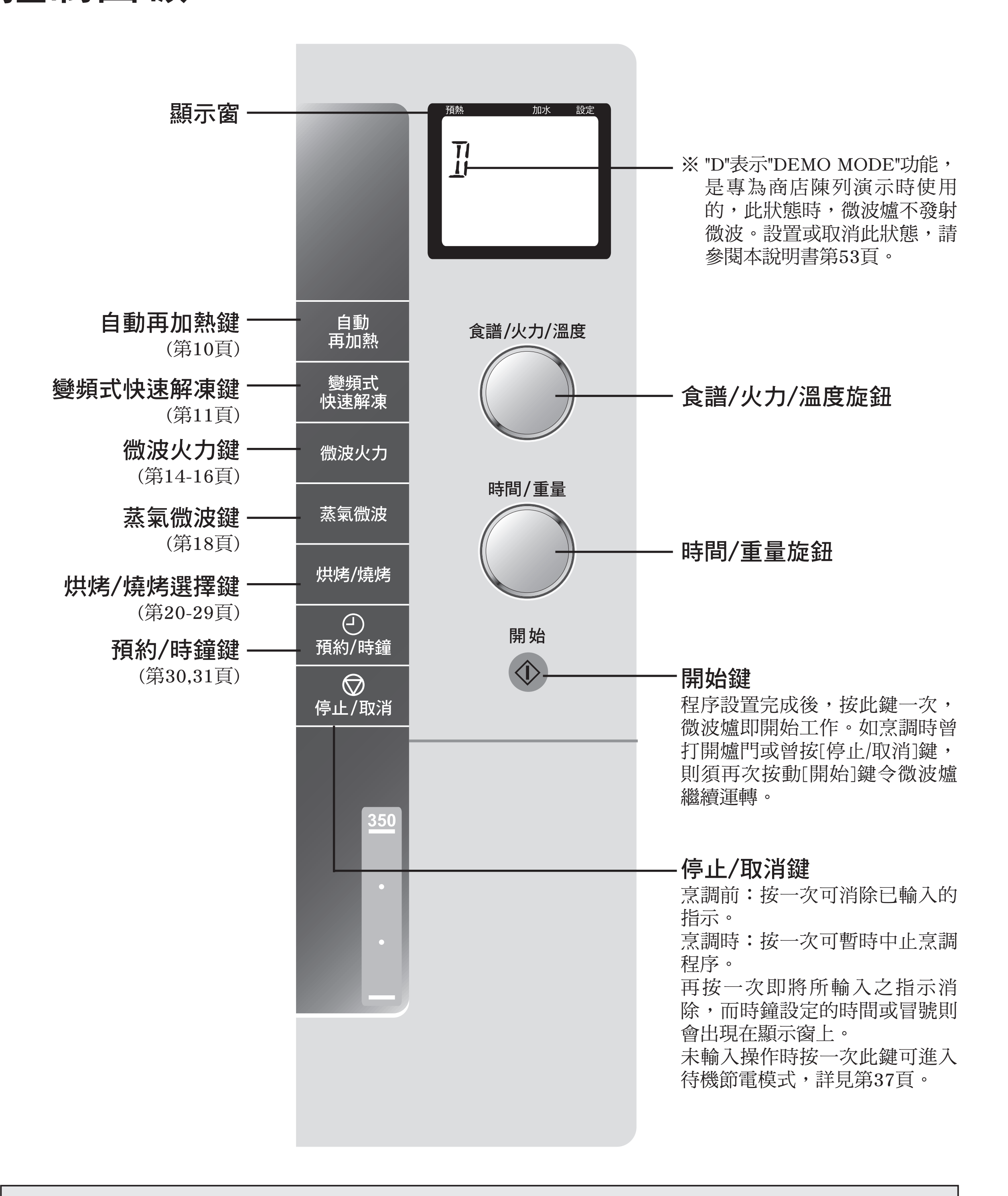
※漏電保護器的測試方法：

為了安全起見，確保漏電保護器的正常工作，請定期對漏電保護器進行測試，建議測試週期為每月一次左右。
測試方法：在微波爐通電的情況下，按下測試鍵，如果開關跳到"O"位置，說明漏電保護器工作正常，將開關撥回"I"繼續使用；如果開關不跳回"O"位置，請立即聯絡松下指定維修點。

微波烹調用具的選擇

容器的種類	微波烹調	熱風對流烘烤/熱風脆烤	變頻燒烤
耐熱性玻璃容器	**可使用** ・果醬等產生高溫的烹調請使用抗突冷、突熱的超耐熱玻璃製品。	**可使用**	**可使用**
無耐熱性玻璃容器	**不可使用** ・雕花玻璃、強化玻璃也不能使用。	**不可使用**	**不可使用**
耐熱性塑料容器	**可使用** ・請使用有[可微波爐用]標識的容器。 ※請注意容器蓋中有耐熱性差的一類。 ※密封性強的蓋子請避免使用。 ※含高油、高糖份的食物可產生高熱不能使用。	**不可使用** ※燒烤用指定容器可以使用。	**不可使用**
無耐熱性塑料容器	**不可使用** ・受微波影響變質的東西不能使用(聚乙烯、三聚氰氨、酚、尿素樹脂等)。 ※只是解凍生鮮食品時泡沫制託盤可使用。	**不可使用**	**不可使用**
陶器・瓷器	**可使用** ※有彩圖、金銀裝飾的容器會引起劃傷、火花等不能使用。	**可使用** ※內側有彩圖的容器，會引起顏色剝落請避免使用。	**可使用** ※內側有彩圖的容器，會引起顏色剝落請避免使用。
漆器	**不可使用** ・有可能會發生漆脫落、斷裂現象。	**不可使用**	**不可使用**
鋁等的金屬容器	**不可使用** ・金屬網、金屬串等也會引起火花不能使用。 ・微波爐專用的著色用盤(金屬製品)也不能使用。	**可使用** ※把手是樹脂材料的話也不能使用。	**不可使用**
木・竹・紙製品	**不可使用** ・容易燃燒。	**不可使用** ※烹調溫度在250°C以下時，可以使用經過耐熱加工處理的紙製品。	**不可使用**
微波爐專用保鮮膜	**可使用** ※建議使用耐熱溫度為140°C的保鮮膜。 ※油多的烹調不能使用。	**不可使用** ・經受高溫會熔化。	**不可使用**
鋁箔	**不可使用** ※利用微波反射性質有時也使用(比如解凍生鮮食品)。	**可使用** ・用鋁箔把食物包好進行烘烤。	**不可使用**

控制面板



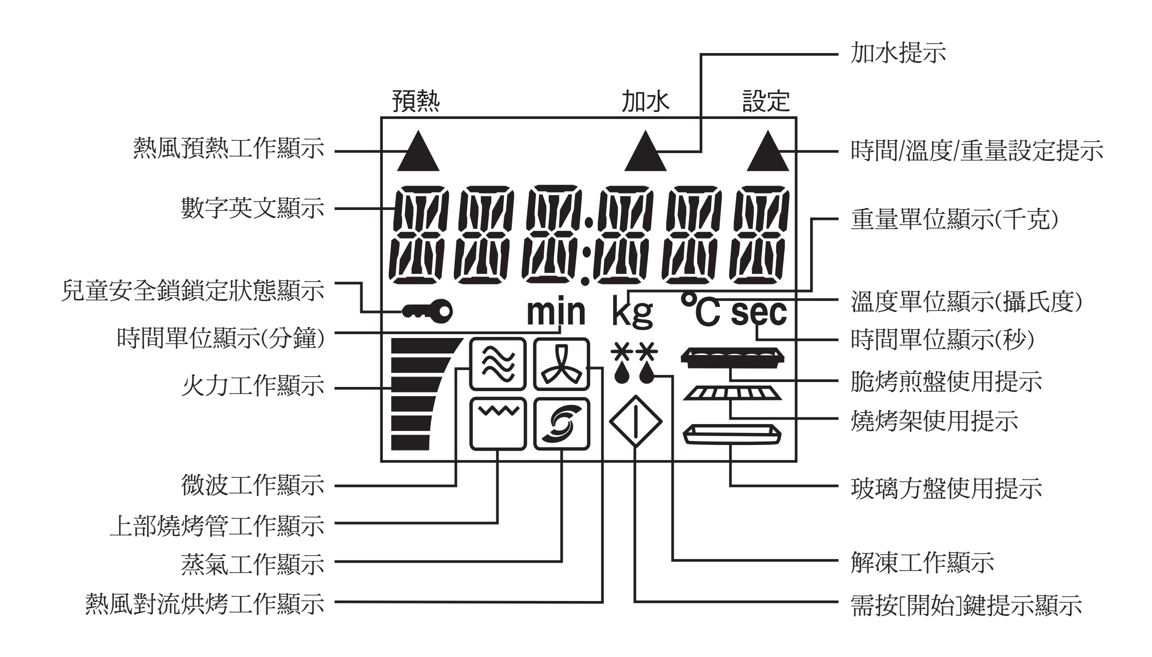
“嗶”聲訊號：
當爐鍵操作確實，便會聽到“嗶”的聲響，如聽不到的話，則表示指示未能接收。於烹調過程中，微波爐會發出兩次“嗶”聲。當整個烹調程序完成後，則會發出五次“嗶”聲。

附注：
如果設定完烹調程序後，在 6 分鐘之內沒有按[開始]鍵，電腦程序將自動取消本次設置，恢復到[冒號]或者時鐘顯示狀態。

IP1883_39A00WT_Cht_37_080903.ind8　8　　2008-9-3　Jerry 16:00:26

顯示窗介紹

為了幫助您更容易操作微波爐，您當前的操作狀態將會出現在顯示窗上。下面為您介紹顯示窗。



旋鈕介紹

食譜/火力/溫度



食譜設定旋鈕：
用於在電腦烹調食譜中選擇您所需的食譜。

火力設定旋鈕：
用於設定微波火力、薄塊燒烤、變頻燒烤的火力大小。

溫度設定旋鈕：
用於設定熱風對流烘烤、熱風脆烤的溫度高低。

時間/重量



時間設定旋鈕：
用於設定火力烹調、預約/定時、時鐘所需的時間。

重量設定旋鈕：
用於設定變頻式快速解凍、電腦烹調食譜所需的重量或份數。

※請在旋鈕處於彈出狀態時進行旋鈕設定，當您不使用時或設定完成開始烹調時，可以將旋鈕按回到與面板齊平，以免發生誤操作。

自動再加熱設定

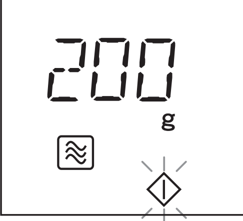
此功能為您設定了適合米飯、菜的再加熱程序，按以下操作，無需設定火力和時間，即可自動完成加熱。加熱範圍為200g、400g、600g，加熱結束，攪拌均勻後食用。



自動
再加熱

例如加熱200g米飯：

按一次，選擇200g。

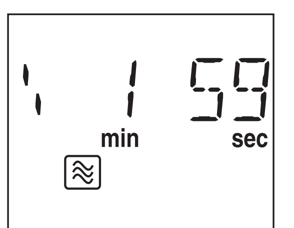


2

開始



按【開始】鍵，顯示窗開始倒數計時。

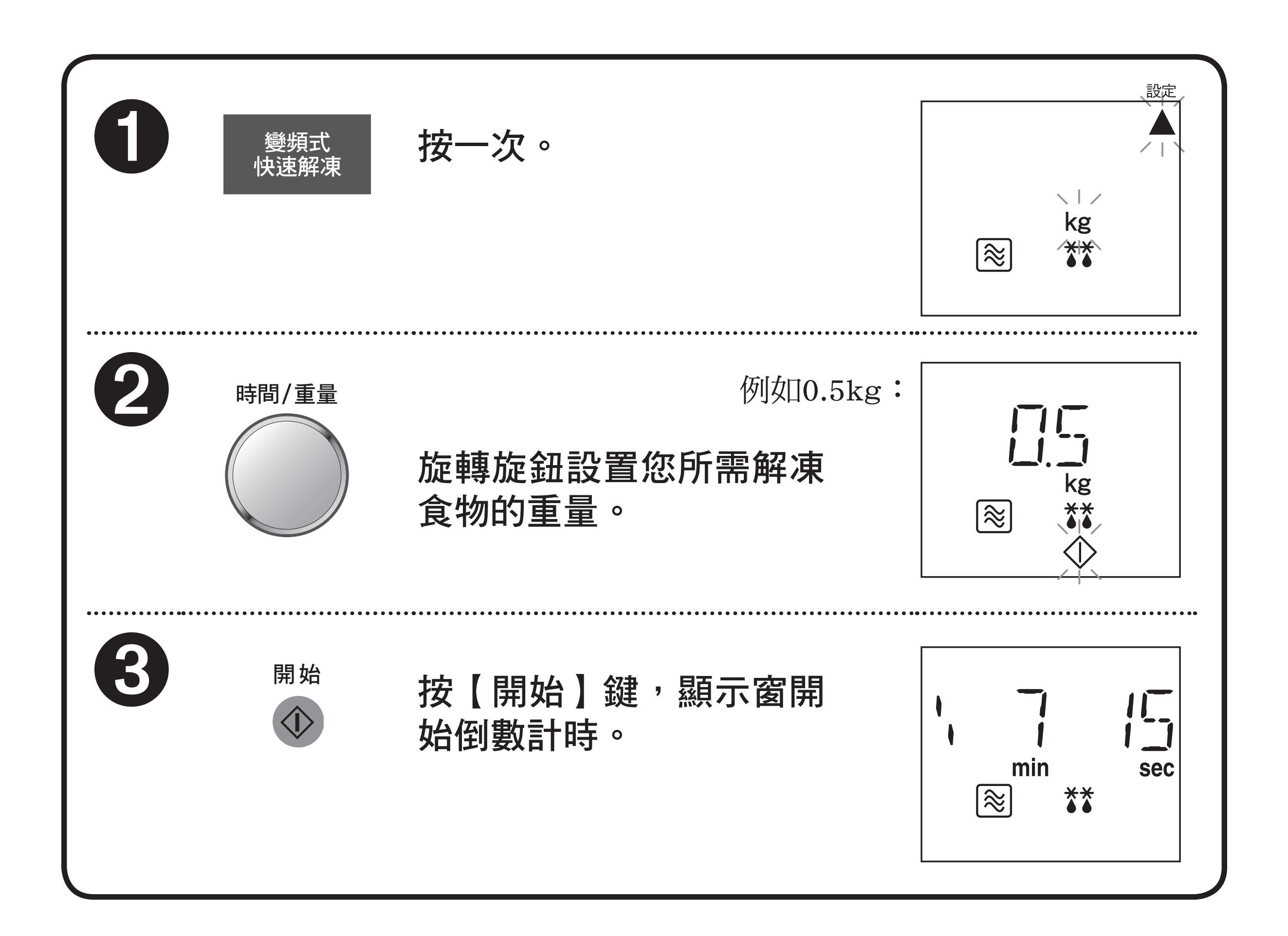


注：

1. 此程序僅適用於已預先煮熟的米飯和菜。
2. 此程序不適用於加熱液體。
3. 此程序可用於加熱冷凍食品，但不適合加熱高密度食品。
4. 當爐腔內過熱時，顯示窗將顯示“HOT”，此時不能適用該功能。只有當“HOT”顯示消失後，才能使用。

變頻式快速解凍設定

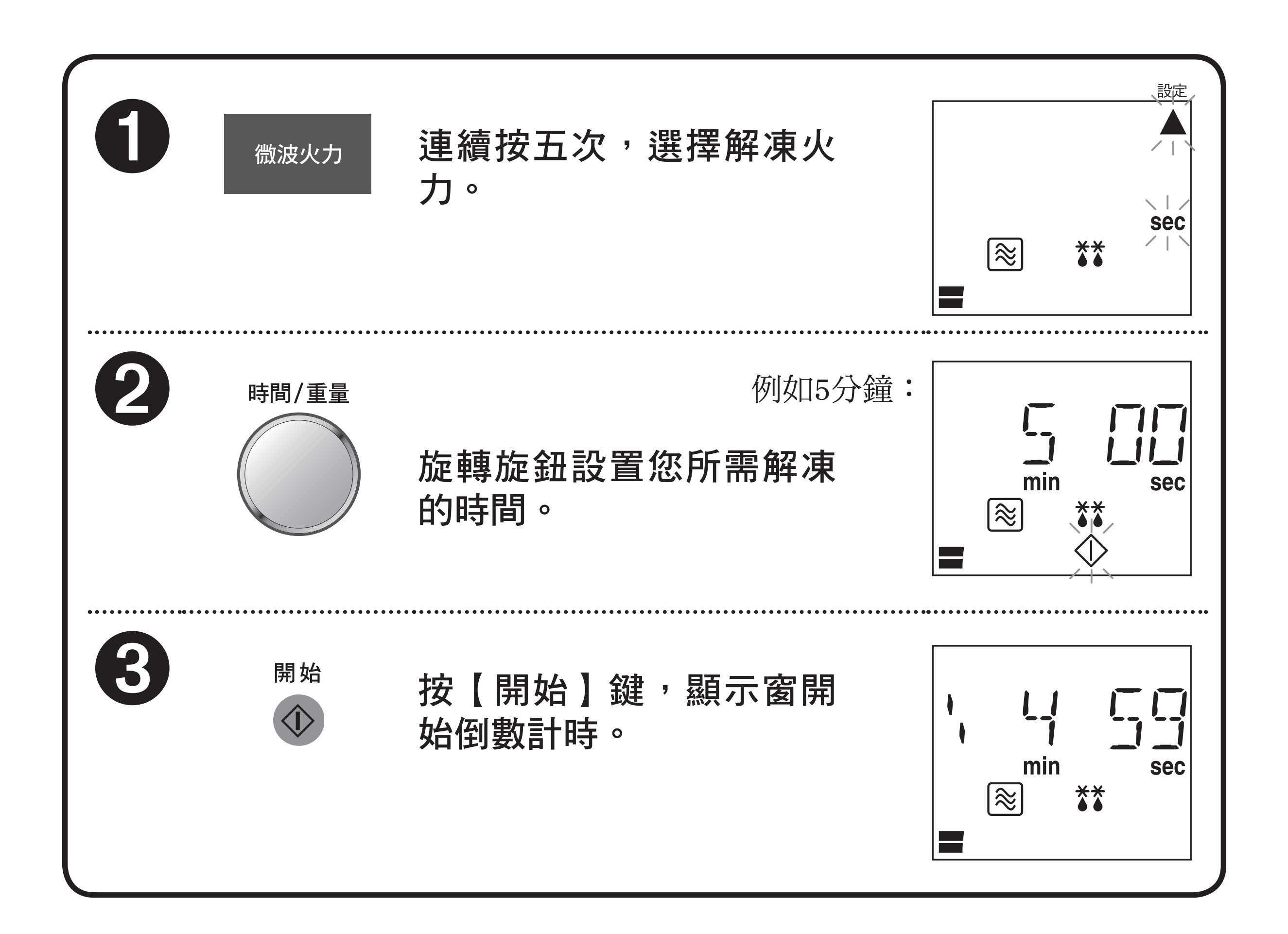
此功能可以根據您所設置的重量自動解凍肉類、家禽類或海鮮類。重量從0.1kg ～ 3.0kg。



附注：
在解凍過程中，如聽到二次"嗶"聲訊號，打開爐門將食物翻轉、攪拌或重新排放。對於已解凍的部分，請及時取出，以免把食物煮熟。

微波解凍設定

此功能可讓您自行決定時間進行微波解凍。



附注：

1. 解凍需要使用保鮮膜或加蓋。
2. 建議在烹調中途打開爐門，取出已解凍的部分，並把剩餘未能解凍的部分翻身、攪拌或重新排放。

解凍技巧

準備食物以便冷凍

煮成食品的質量取決於食品冷凍前的質量，同時取決於食品冷凍保管，以及解凍技巧和解凍時間。所選購的食物務求鮮美和品質優良，並在購買後迅速冷凍。保存一定時間。

注： 1. 如包裝是使用鋁箔，在解凍之前須除去所有的鋁箔，以防止產生電弧。
2. 在冷凍庫內的食物應保持在-18°C以下。(解凍之前至少已冷凍24小時的食物)

變頻式快速解凍

變頻式快速解凍是根據重量進行的，能解凍多種切開的雞、肉、魚類食品，其用法很簡便。根據所需解凍的食品重量進行設定，設定完成後，微波爐就會設定解凍時間及火力，按【開始】鍵，微波爐將顯示解凍時間。下列是適宜以變頻式快速解凍法解凍的食物，為求達到最佳的效果，最小解凍重量為0.1kg，最大解凍重量為3.0kg。

食　物	最高重量
肉片、雞塊、肉排	2kg
牛肉、羊肉、豬肉、整隻雞	3kg
整條魚、扇貝、蝦及魚片	1kg

變頻式快速解凍的特別要訣

連骨肉類，例如，相等重量的連骨肉類和無骨肉類相比，連骨肉類中肉的份量輕。所以，設定超過2kg連骨肉類的重量宜減少0.5kg；設定不到2kg連骨肉類重量，則應減少0.2-0.3kg。

聽到二聲“嗶”聲訊號時

翻轉所有的肉、雞、魚及貝殼類。拆散燉肉、雞塊和肉片；分開肉排和漢堡包的肉餅；用鋁箔遮蓋雞翅膀、烤肉的末端、脂肪或骨等。

解凍方法

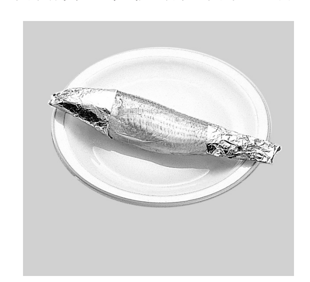
為了均勻地解凍，請在解凍過程中將食物翻轉，或移動食物在盛器中的位置。



冷凍的生肉要除去包裝放在盤子上解凍。



雞腿前端細的部分要用鋁箔紙包裹再解凍。



整條魚的頭和尾部用鋁箔包好再解凍。

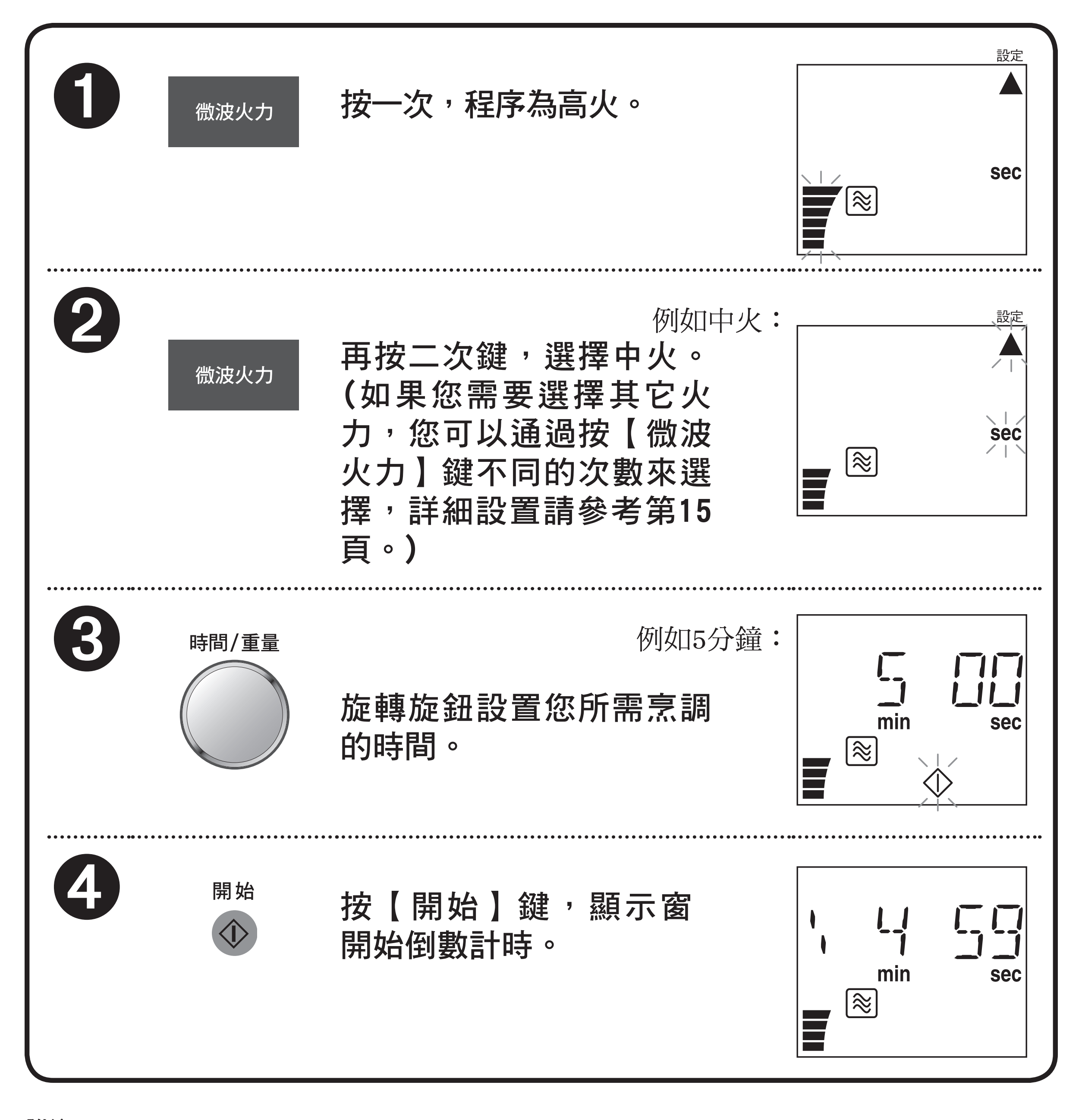


切片的魚要除去包裝放在盤子上解凍。

微波火力設定

此功能可以讓您自行設定所需的微波火力及時間進行烹調，有兩種方式可以進行設定。

第一種設定方式：



附注：
微波高火的最大烹調時間為30分鐘，其它火力為90分鐘。

微波火力設定

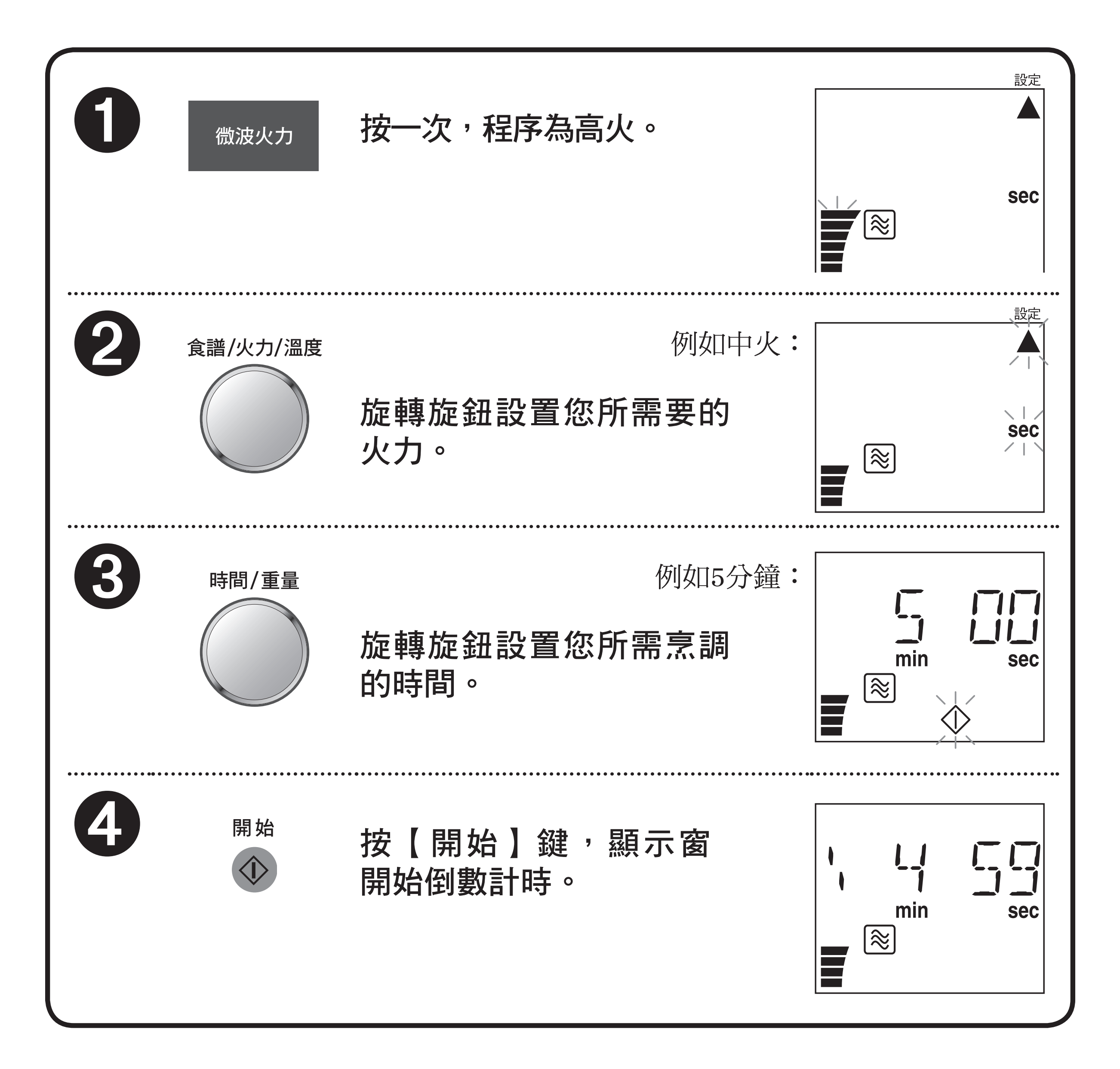
按鍵次數	狀態圖標	微波火力	功率（約）	適用類型
1		高火	1000 W	沸煮清水，烹調鮮果、蔬菜，烹調蜜餞糖果。
2		中高火	700 W	烹調魚及海鮮類，烹調肉類、家禽類及蛋類。烹調糕餅。
3		中火	550 W	烹調蛋糕，燜煮食品，熔化黃油、巧克力。
4		中低火	400 W	烹調較韌的肉塊，煲湯或燉品，軟化黃油。
5		解凍	300 W	解凍。
6		低火	200 W	食物保溫，軟化冰淇淋。

附注：

1. 如在第一階段烹調時選擇高火，則無須按【微波火力】鍵，只須直接旋轉【時間/重量】旋鈕設置烹調時間後按【開始】鍵即可。
2. 此微波爐可進行三連動烹調程序設定。使用此功能只需設定一次，即可連續進行三個烹調程序。設置此功能，請參閱本說明書第32頁。

微波火力設定

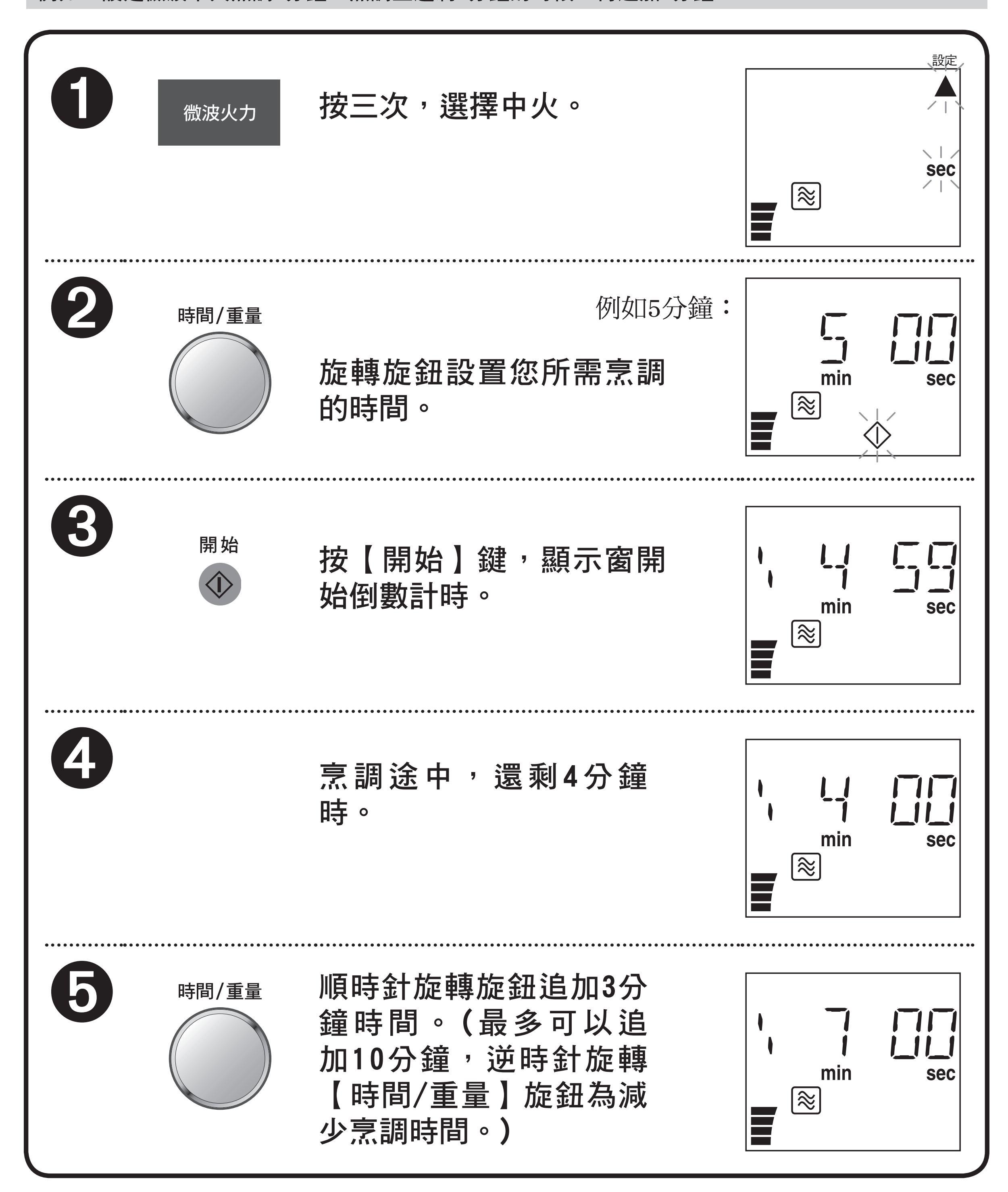
第二種設定方式：



快速加時設定

此功能可使您在使用微波火力或者燒烤火力烹調途中追加或減少烹調時間，每旋轉一格為1分鐘。

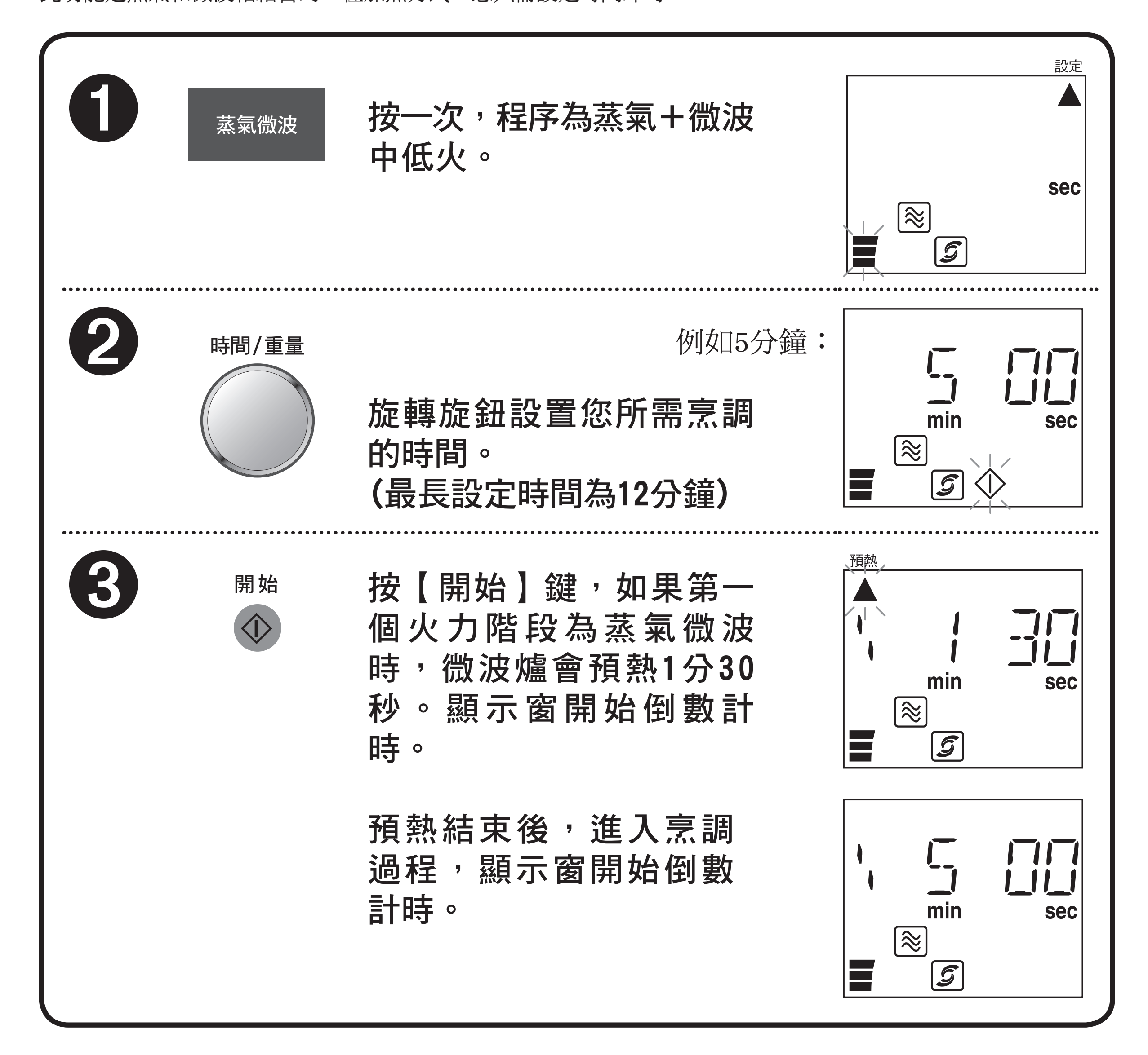
例如：設定微波中火烹調5分鐘，烹調至還剩4分鐘的時候，再追加3分鐘。



注： 1. 請根據烹調實際情況使用，防止增加時間過長使食物過熟。
2. 此功能不能在自動烹調及蒸氣微波功能中途使用。
3. 如果減少的烹調時間小於程序所剩餘時間，程序即停止。

蒸氣微波設定

此功能是蒸氣和微波相結合的一種加熱方式，您只需設定時間即可。



蒸氣微波有兩檔火力，您可根據按【蒸氣微波】鍵不同的次數或者旋轉【食譜/火力/溫度】旋鈕進行選擇，方法同【微波火力】的選擇。

	火力階段	狀態圖標
1	蒸氣+微波中低火	
2	蒸氣+微波低火	

附注：

1. 每次使用前，應在水槽裡加滿水。
2. 第一個火力階段為蒸氣微波時，微波爐會預熱1分30秒，這1分30秒不包含在總烹調時間內。
3. 預熱時，石英管會發亮，但不影響烹調。
4. 使用蒸氣微波烹調時不可加蓋或保鮮膜。
5. 使用蒸氣微波功能後，陶瓷蓋板的溫度很高，請勿觸摸。
6. 使用結束，待爐腔完全冷卻後，請擦乾陶瓷蓋板下盛水槽裡的積水。

IP1883_39A00WT_Cht_37_080903.indd18 18 2008-9-3 Jerry 16:00:36

蒸氣追加設定

此功能可以在熱風對流烘烤、熱風脆烤或薄塊燒烤烹調途中使用，追加蒸氣可以使食物表面不容易烤焦，最多可以追加3分鐘蒸氣。

例如：在熱風對流烘烤途中追加1分鐘蒸氣。



在料理中使用“蒸氣追加設定”的竅門：

熱風烹調時：
做泡芙、麵包等料理時，在預熱之後，於加熱開始時立即噴入蒸氣；做蛋糕時，在預熱之後，於加熱時間過半小時噴入蒸氣，可以使發酵更充分。

薄塊燒烤烹調時：
做薄塊燒烤料理時，於加熱時間剩餘三分之一的時候噴入蒸氣，可以使食物更香嫩。

附注：
1. 每次使用前，應在水槽裡加滿水。
2. 使用蒸氣追加設定功能，原本設定的烹調程序時間仍在倒數計時。
3. 此功能設定的時間不可超過原本烹調程序的剩餘時間。
4. 當使用熱風脆烤功能時，設定蒸氣追加設定，如設定時恰逢加熱管同時加熱，為保證一按蒸氣功能能正常工作，加熱管會停止工作一段時間。

IP1883_39A00WT_Cht_37_080903.indl9 19 2008-9-3 Jerry 16:00:37

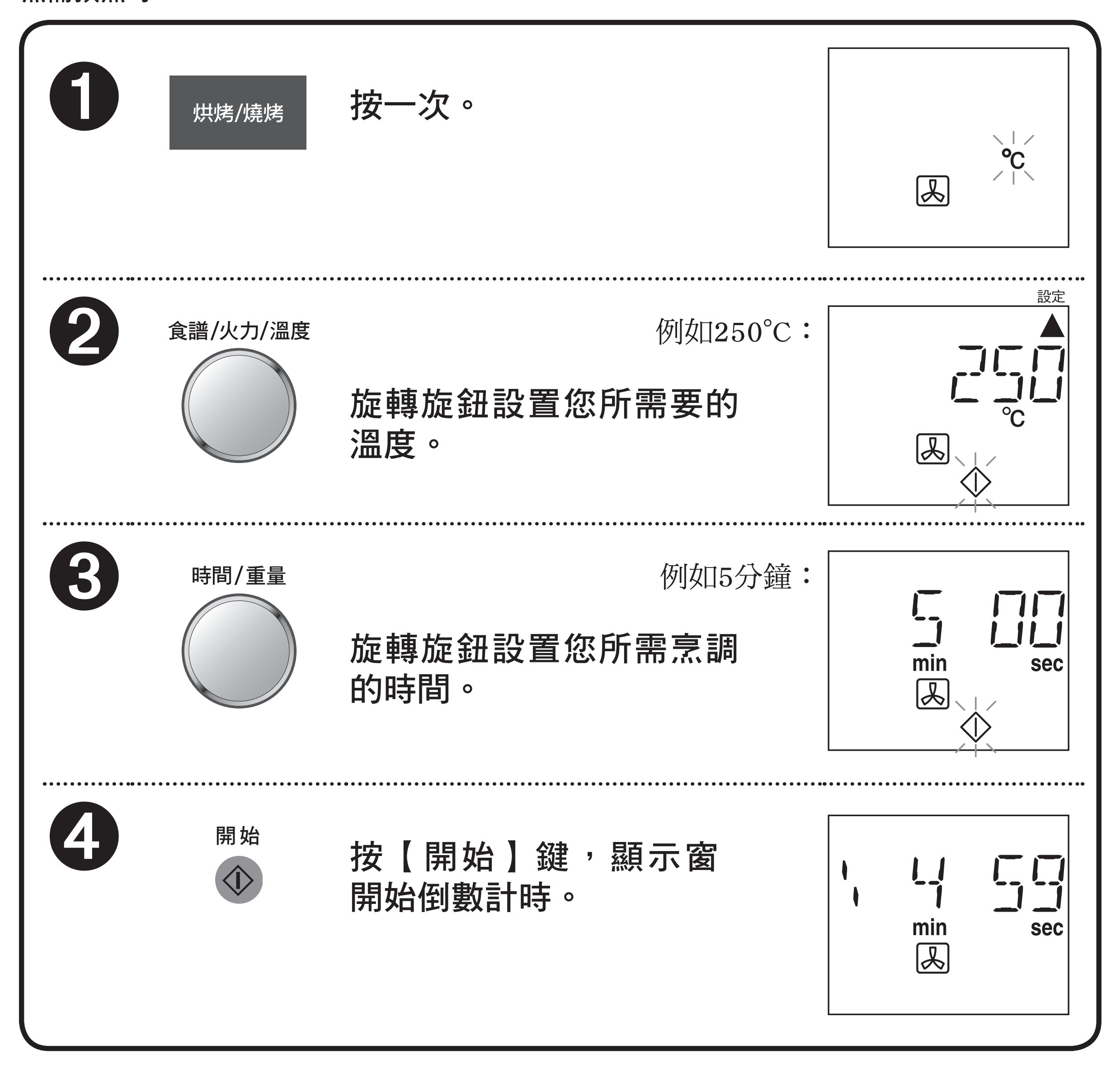
烘烤/燒烤選擇設定

此功能提供了4種燒烤方式，您可以根據不同的需要選擇相應的燒烤方式。

熱風對流烘烤功能設定

熱風對流烘烤可設定從100°C到250°C範圍內的不同溫度。它特別適用於烤蛋糕、比薩之類的西點。把食物放在脆烤煎盤上，選擇合適的溫度和時間後即可開始烹調。

無需預熱時：



烘烤/燒烤選擇設定

需要預熱時：

1. 烘烤/燒烤 按一次。

2. 食譜/火力/溫度 旋轉旋鈕設置您所需要的溫度。
   例如250°C：
   設定 250 °C

3. 開始 按【開始】鍵，預熱開始。
   預熱 設定 250 °C

4. 預熱結束時，顯示窗顯示預熱完，快速放入食品。
   預熱 設定 250 °C

5. 時間/重量 旋轉旋鈕設置您所需烹調的時間。
   例如5分鐘：
   5 00 min sec



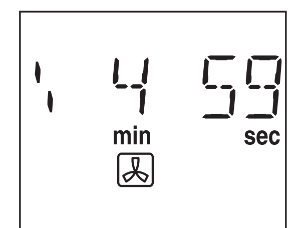
烘烤/燒烤選擇設定

❻

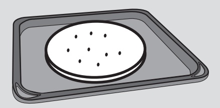
開始



按【開始】鍵，顯示窗開始倒數計時。



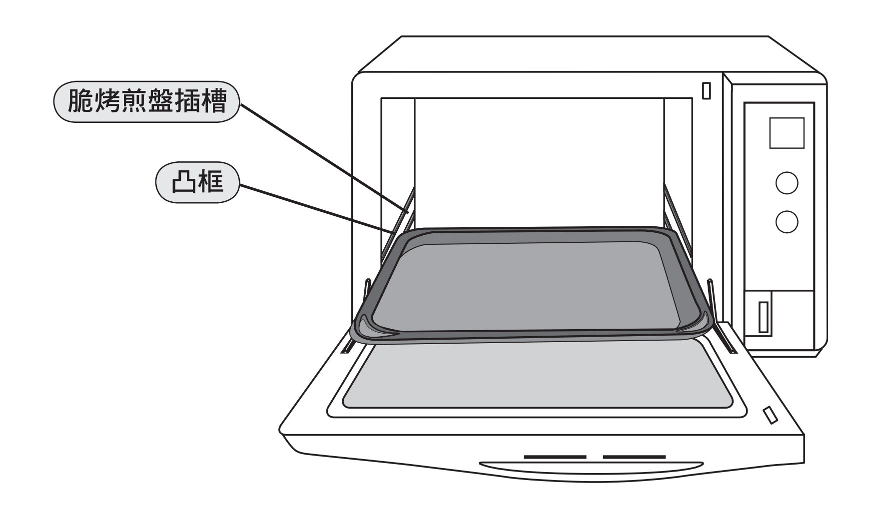
例如：烤比薩



材料： 9寸比薩一張
(約400g)

1. 將比薩直接從冰箱中拿出，無須解凍，放在脆烤煎盤上。
2. 按【烘烤/燒烤】鍵一次。
3. 旋轉【食譜/火力/溫度】旋鈕，至顯示窗顯示200℃。
4. 按【開始】鍵開始預熱。
5. 當聽到三次“嗶”聲訊號時，打開爐門，迅速將盛放比薩的脆烤煎盤插入插槽中。
6. 按【時間/重量】旋鈕，設定時間16～18分鐘。
7. 按【開始】鍵，開始烹調。

脆烤煎盤放置方法

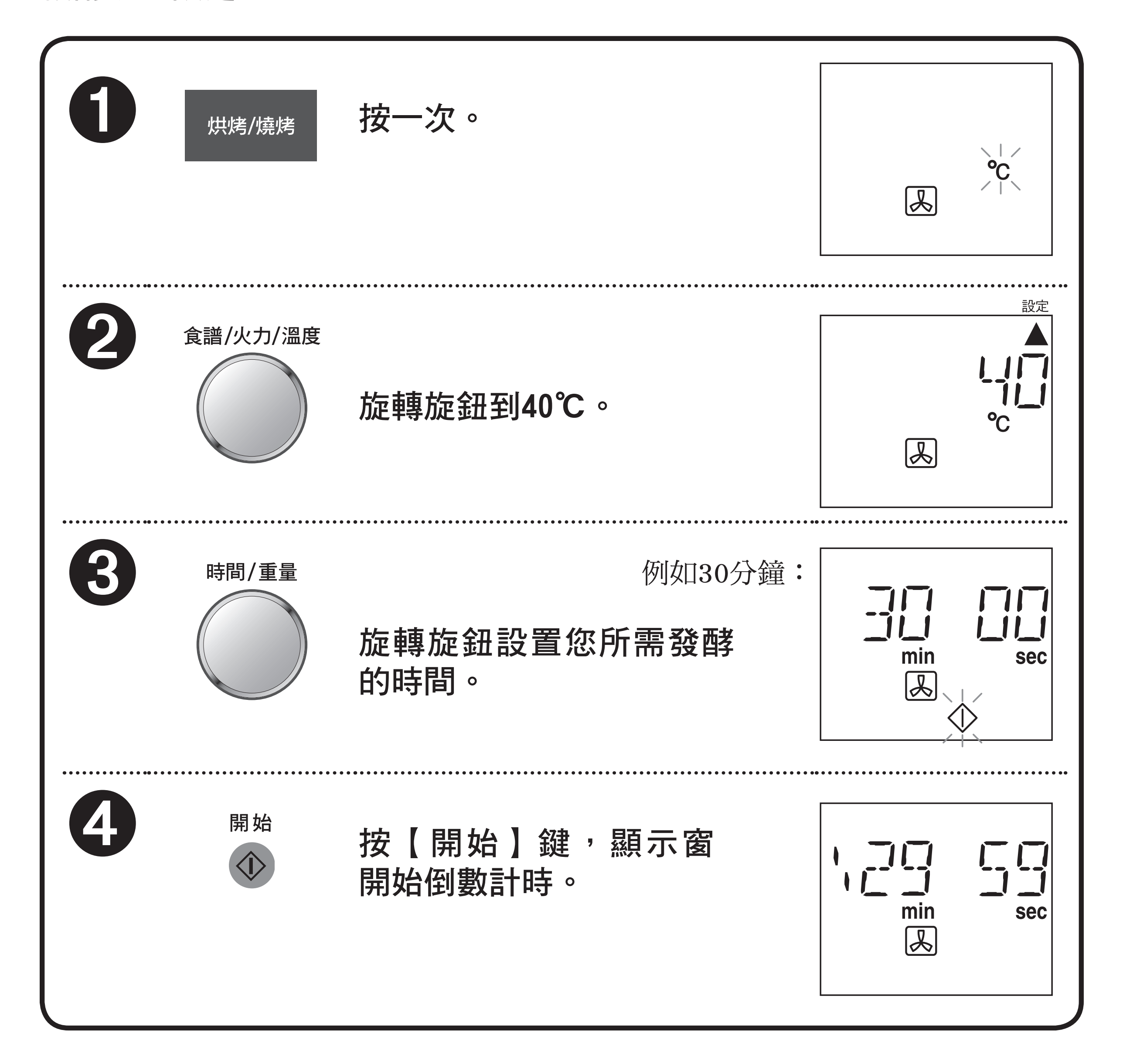


在使用脆烤煎盤作為輔助烹調器皿時，請將脆烤煎盤如圖所示從爐腔側壁上的兩條凸框中間插入，切勿放置在凸框上或直接放置在微晶玻璃上，以免發生打火等不安全狀況。

IP1883_39A00WT_Cht_37_080903.ind22 22 2008-9-3 Jerry 16:00:39

烘烤/燒烤選擇設定

發酵功能設定

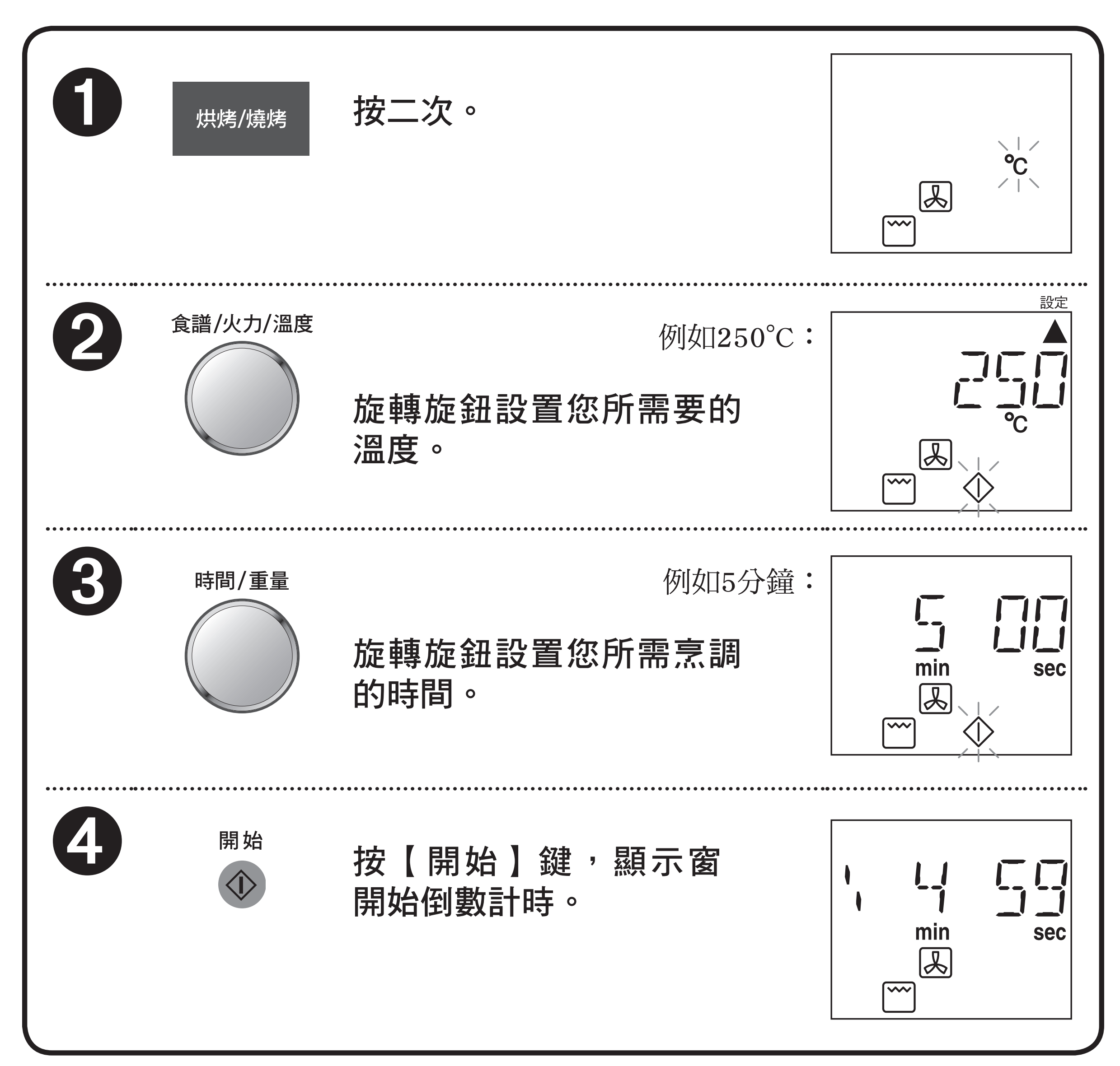


烘烤/燒烤選擇設定

熱風脆烤功能設定

此功能和熱風對流烘烤功能相似，還另外增加了脆烤功能，可以使所燒烤的食物表面更加鬆脆。

無需預熱時：

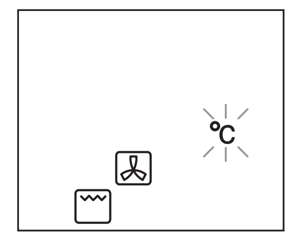


烘烤/燒烤選擇設定

需要預熱時：

❶ 

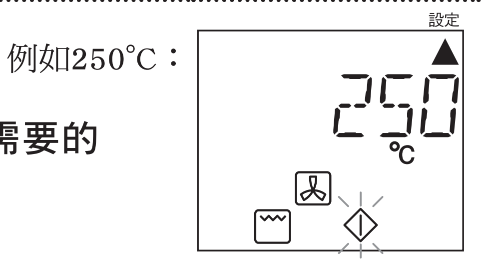
按二次。



❷ 

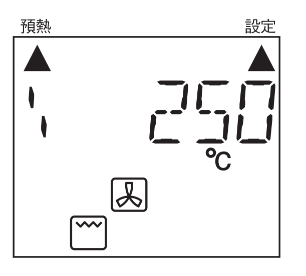
例如250°C：

旋轉旋鈕設置您所需要的溫度。

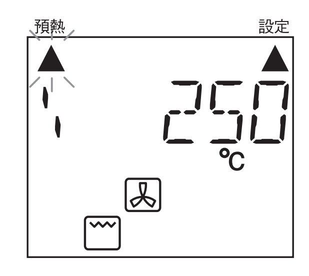


❸ 

按【開始】鍵，預熱開始。



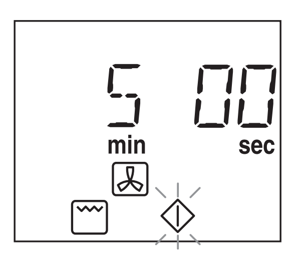
❹ 預熱結束時，顯示窗顯示預熱完，快速放入食品。



❺ 

例如5分鐘：

旋轉旋鈕設置您所需烹調的時間。



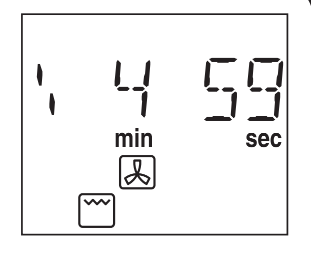
烘烤/燒烤選擇設定

6

開始



按【開始】鍵，顯示窗開始倒數計時。



附注：

1. 在熱風對流烘烤和熱風脆烤料理途中，您可以隨時旋轉【食譜/火力/溫度】旋鈕調節燒烤溫度。
2. 在熱風對流烘烤和熱風脆烤料理途中，您可以按【烘烤/燒烤】鍵顯示您所設置的溫度。
3. 在使用熱風對流烘烤和熱風脆烤功能時，微波爐的爐身可能會很燙，請小心操作以免燙傷。

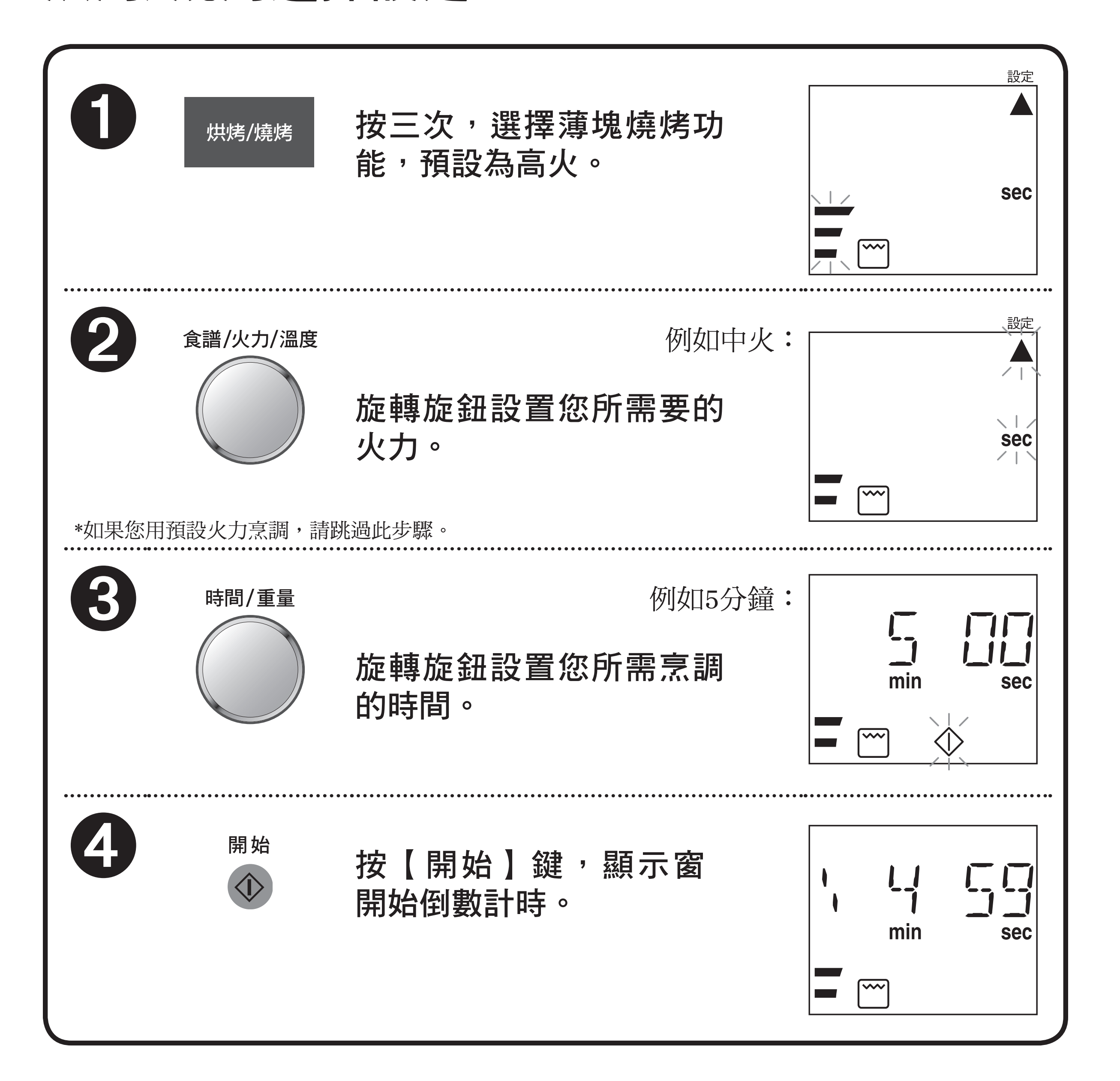
薄塊燒烤功能設定

薄塊燒烤有三種火力選擇。燒烤時，熱量是從爐腔上面三根石英管上發射出來的。它特別適用於較薄的肉類及海鮮的烘烤，也適合烤麵包及焗烤。燒烤前，不用預熱爐子。把醃好的食物放在燒烤架上，為了防止食物的油漬滴落，可在燒烤架下面放一個耐熱盤。如有需要，在燒烤程序進行至一半時間時您可取出食物進行翻轉。當打開門時，程式就被中斷了。用手套小心取出燒烤架，翻轉食物後重新放入爐子內，關好門重新啟動爐子。在燒烤過程中，可以隨時隨地打開爐門查看食物燒烤效果。

火力檔	狀態圖標	適合種類
薄塊燒烤高火		薄肉片，禽肉片
薄塊燒烤中火		薄的海鮮類，蒜味麵包，吐司
薄塊燒烤低火		較厚的肉或禽類

IP1883_39A00WT_Cht_37_080903.ind26 26 2008-9-3 Jerry 16:00:42

烘烤/燒烤選擇設定



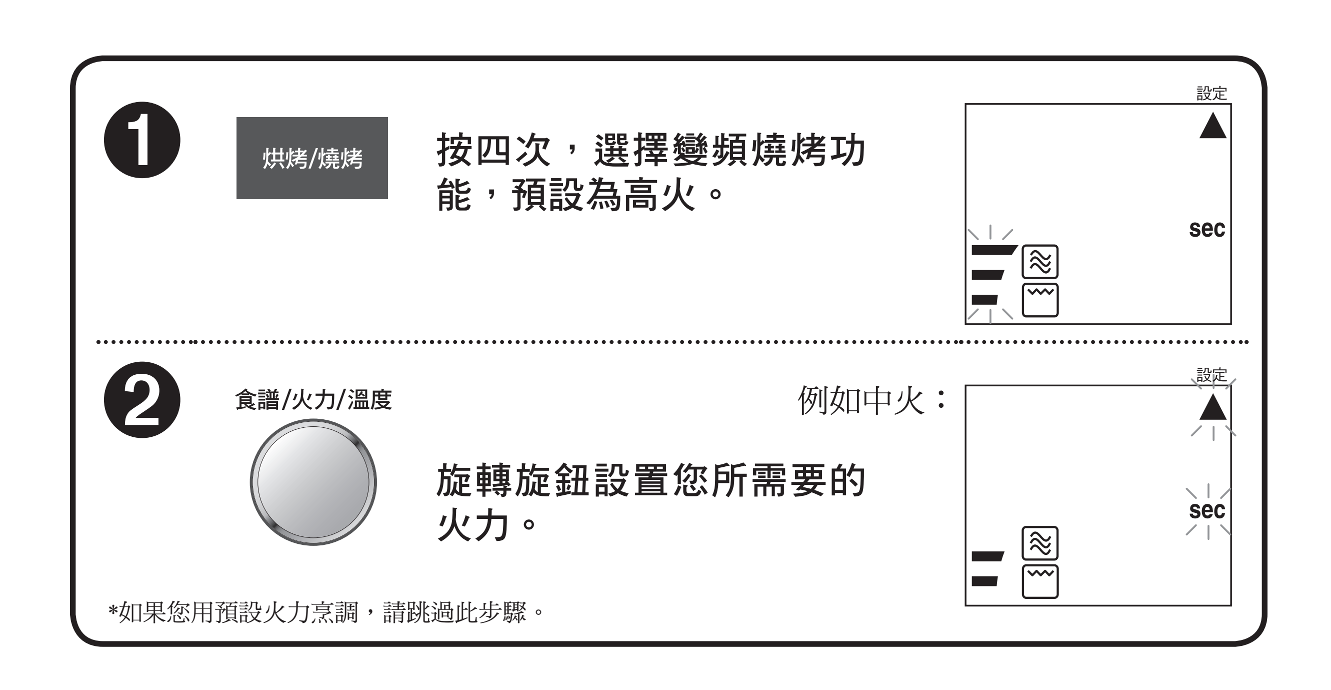
IP1883_39A00WT_Cht_37_080903.ind27 27 2008-9-3 Jerry 16:00:43

烘烤/燒烤選擇設定

變頻燒烤功能設定

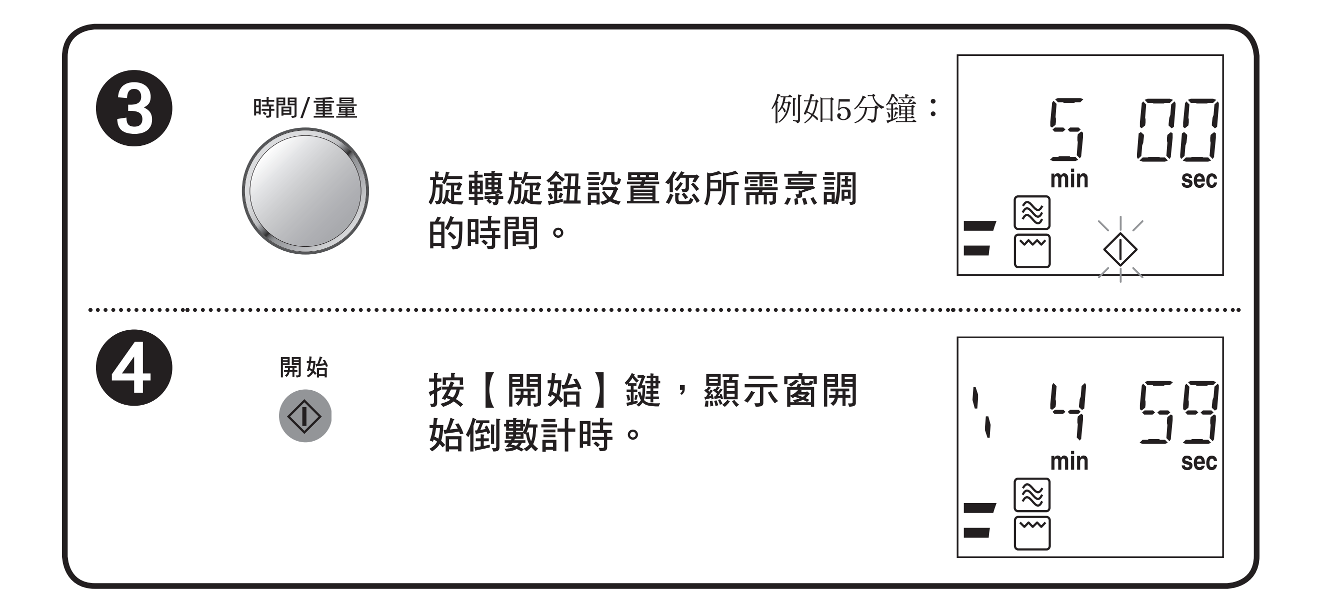
變頻燒烤有三種火力選擇。它是把微波和燒烤有效的結合起來的燒烤方式。它適合燒烤較厚實的家禽類、肉類及海鮮等。既可確保食物熟透，又達到烘烤類食物特有的酥脆。如有需要，在燒烤程序進行至一半時間時您可取出食物進行翻轉。當打開門時，程式就被中斷了。用手套小心取出耐熱盤，翻轉食物後重新放入爐子內，關好門重新啟動爐子。在燒烤過程中，可以隨時隨地打開爐門查看食物燒烤效果。

火力檔	狀態圖標	適合種類
變頻燒烤高火		海鮮類
變頻燒烤中火		禽類，烤馬鈴薯
變頻燒烤低火		較厚的肉類



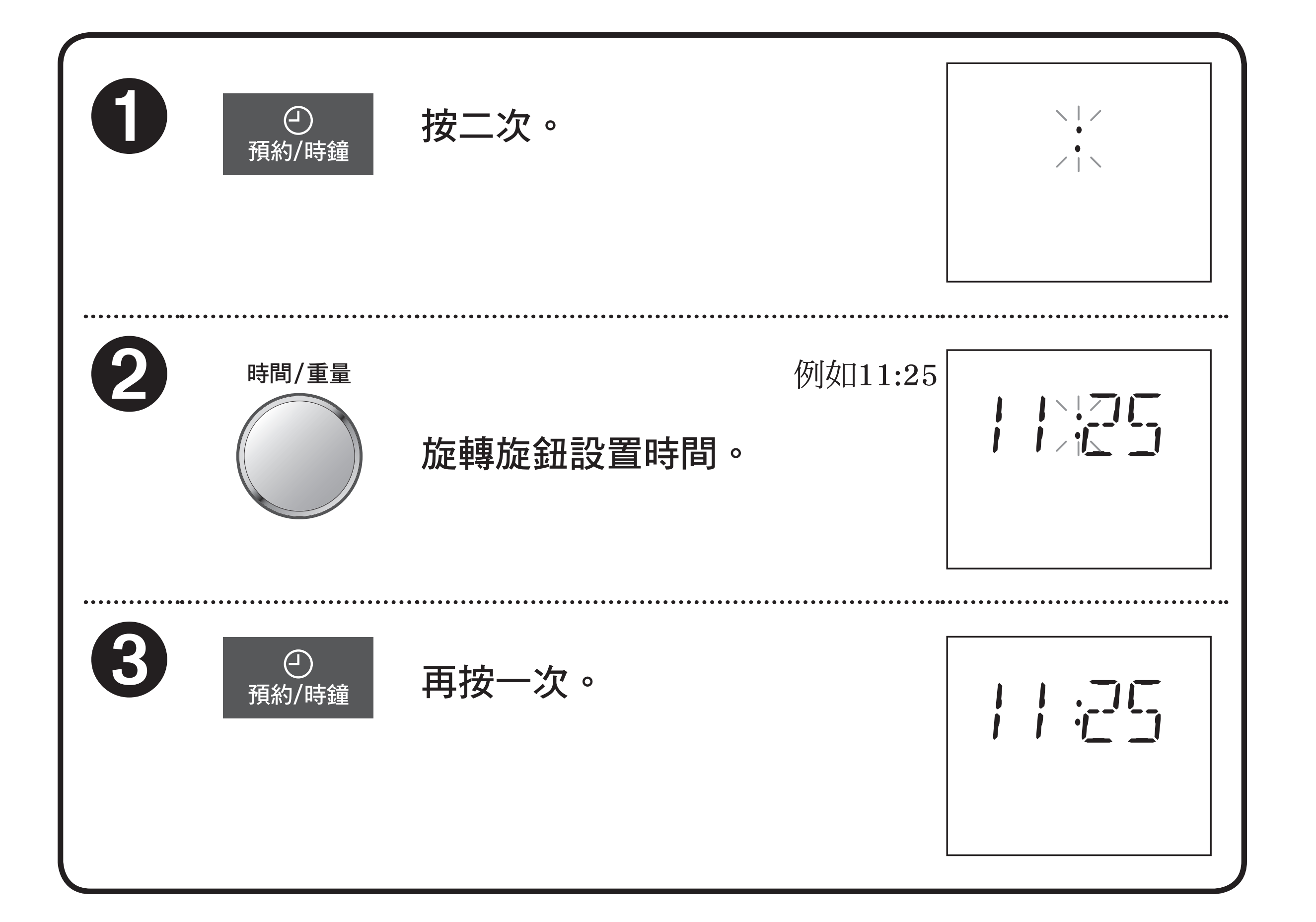
IP1883_39A00WT_Cht_37_080903.ind28 28 2008-9-3 Jerry 16:00:44

烘烤/燒烤選擇設定



3
時間/重量
例如5分鐘：
旋轉旋鈕設置您所需烹調的時間。
5 00
min
sec
4
開始
按【開始】鍵，顯示窗開始倒數計時。
4 59
min
sec

時鐘設定



附注：

1. 重新輸入時間，請重複步驟1至3。
2. 只要電源繼續插上，時鐘會繼續運行。
3. 這是一個12小時制的時鐘，故最長的時間是12:59。
4. 當冒號閃動時，微波爐不會開動。
5. 省電模式下不顯示時鐘，但時鐘不會停止運轉。

IP1883_39A00WT_Cht_37_080903.ind30　30　　2008-9-3　Jerry 16:00:46

預約/定時設定(計時器/放置時間/延遲啟動)

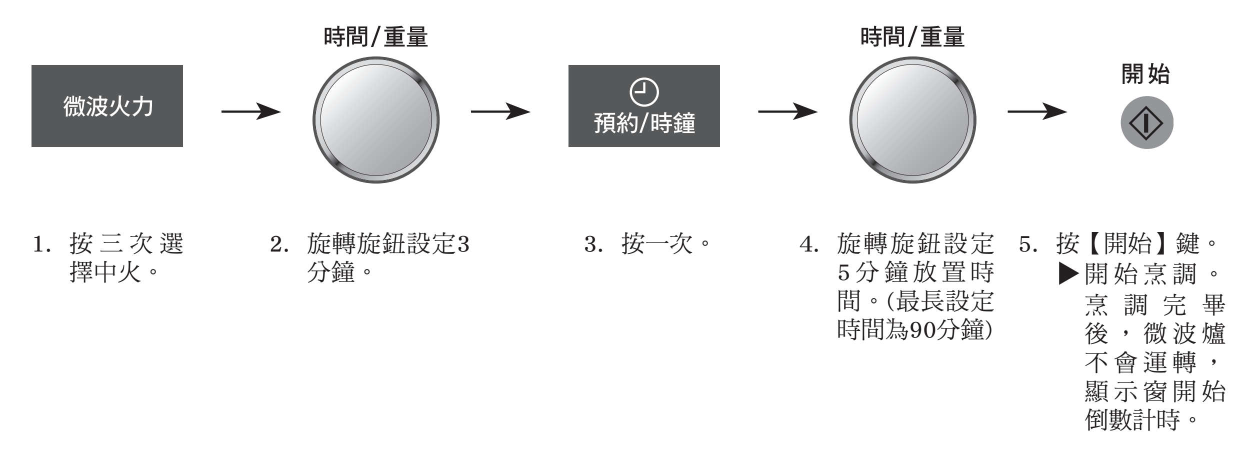
此功能可作為設定烹調完畢後的放置時間，亦可作為以分鐘或秒為單位的計時器或設定延遲啟動功能。

設定計時器　例如：5分鐘計時

預約/時鐘 → 時間/重量 → 開始

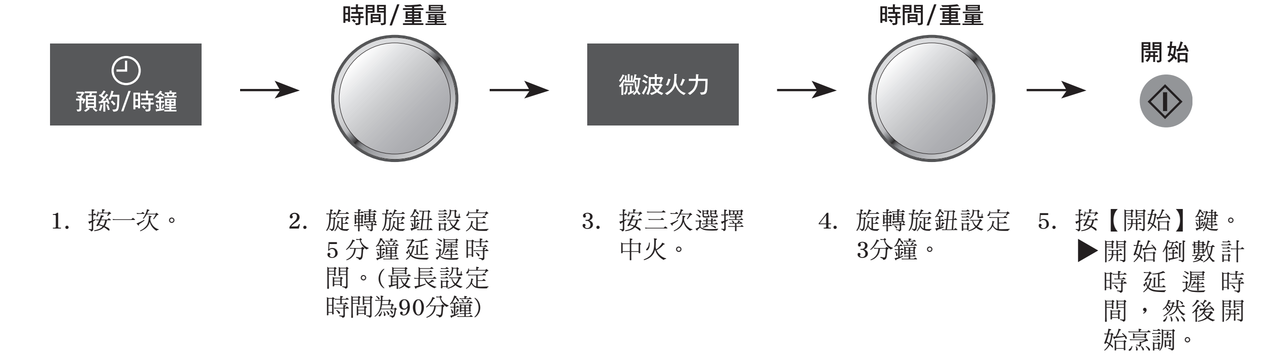
1. 按一次。
2. 旋轉旋鈕設定5分鐘。(最長設定時間為90分鐘)
3. 按【開始】鍵。微波爐不會運轉，顯示窗開始倒數計時。

設定放置時間　例如：食物以微波中火烹調3分鐘後，再放置5分鐘。



1. 按三次選擇中火。
2. 旋轉旋鈕設定3分鐘。
3. 按一次。
4. 旋轉旋鈕設定5分鐘放置時間。(最長設定時間為90分鐘)
5. 按【開始】鍵。
▶開始烹調。烹調完畢後，微波爐不會運轉，顯示窗開始倒數計時。

設定延遲啟動　例如：5分鐘後開機，並以微波中火烹調3分鐘。



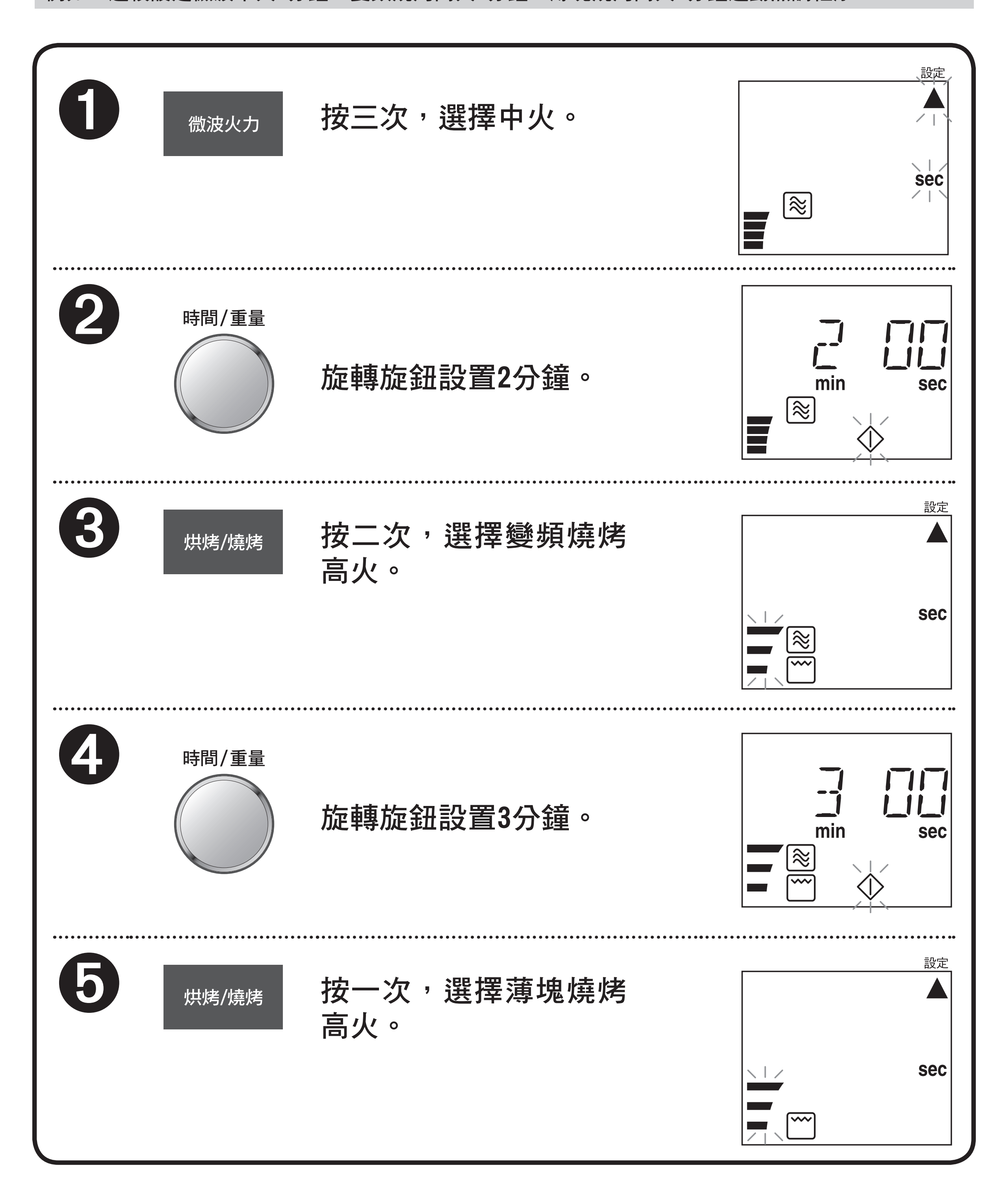
1. 按一次。
2. 旋轉旋鈕設定5分鐘延遲時間。(最長設定時間為90分鐘)
3. 按三次選擇中火。
4. 旋轉旋鈕設定3分鐘。
5. 按【開始】鍵。
▶開始倒數計時延遲時間，然後開始烹調。

附注：
1. 當使用計時器、放置時間及延遲啟動功能時，中途若開啟爐門，設定的時間仍會在顯示窗繼續倒數。
2. 放置時間或延遲啟動不能與自動功能同時使用。這是避免在開始烹調或解凍前，爐內食物的溫度有所改變而影響烹調效果。

三段連動烹調程序設定

此設定可連續進行三個烹調程序。

例如：連續設定微波中火2分鐘，變頻燒烤高火3分鐘，薄塊燒烤高火4分鐘連動烹調程序。



IP1883_39A00WT_Cht_37_080903.ind32 32 2008-9-3 Jerry 16:00:48

三段連動烹調程序設定



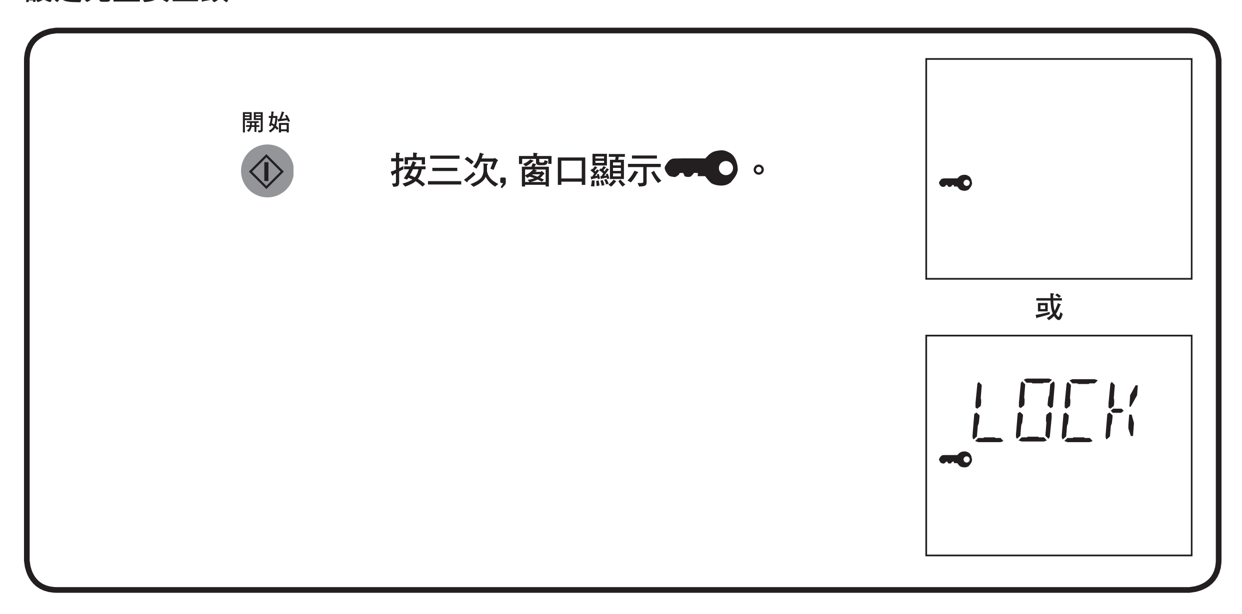
注：

1. 在火力切換時會有二次“嗶”聲提示音訊號。
2. 連動設定不能用於熱風對流烘烤、熱風脆烤、電腦烹調、變頻式快速解凍和自動再加熱功能。
3. 蒸氣微波不能和薄塊燒烤、變頻燒烤功能進行連動。

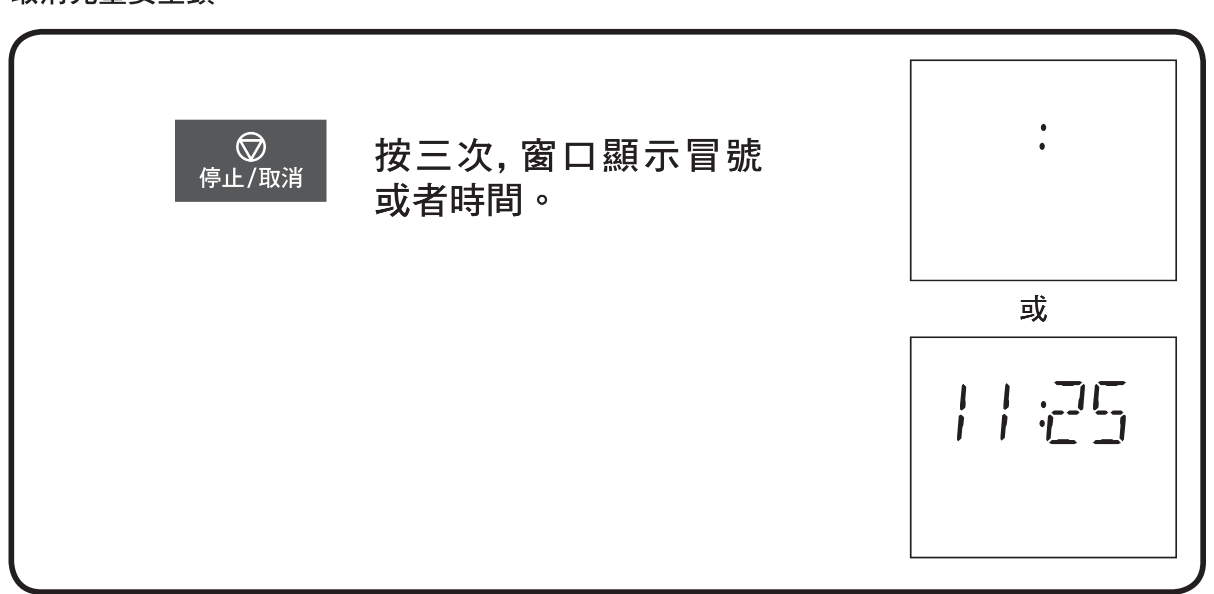
兒童安全鎖設定/取消

此功能可防止兒童誤觸啟動微波爐，避免發生意外，但爐門仍可開啟。
附註：冒號或時間於顯示窗出現時，可用此功能。

設定兒童安全鎖：



取消兒童安全鎖：



語言(英語)/音樂提示音設定

此微波爐提供了語言(英語)提示功能和音樂提示音功能，您可以在初次通電後，連續進行設定。如果不設定，微波爐將預設為無語言提示狀態和五聲“嗶”聲訊號提示狀態。

語言(英語)/音樂提示音設定



初次通電



2

開始

按【開始】鍵一次，顯示窗滾動顯示“LANGUAGE CONVERSION”。



3

時間/重量



旋轉旋鈕，顯示窗滾動顯示“ENGLISH”或者“WORD PROMPT OFF”，選擇“ENGLISH”。

ENGL IS

English: 有英語提示　WORD PROMPT OFF: 無語言提示

如果您需要繼續設定音樂提示音，請進入第❹步驟操作：



開始



在語言(英語)提示設定結束後，再按【開始】鍵一次，進入音樂提示音設定，顯示窗滾動顯示“MUSIC CONVERSION”。

MUS IC

IP1883_39A00WT_Cht_37_080903.ind35　35　2008-9-3　Jerry 16:00:51

語言(英語)/音樂提示音設定



時間/重量



旋轉旋鈕，顯示窗顯示不同的提示音樂的編號“1”“2”“3”，選擇您喜歡的提示音樂。

當整個烹調程序完成後，微波爐會發出聲響以提示您指令完成。此功能可根據您的個人喜好選擇您的微波爐在料理結束以後發出的提示音。

如果您不需要語言(英語)提示功能，您可以在初次通電後，直接按二次【開始】鍵進入音樂提示音設定。



初次通電





開始



直接按【開始】鍵二次，進入音樂提示音設定，顯示窗滾動顯示“MUSIC CONVERSION”。





時間/重量



旋轉旋鈕，顯示窗顯示不同的提示音樂的編號“1”“2”“3”，選擇您喜歡的提示音樂。

*設定完成後，如果按【開始】鍵，將返回語言提示設定。

附注：

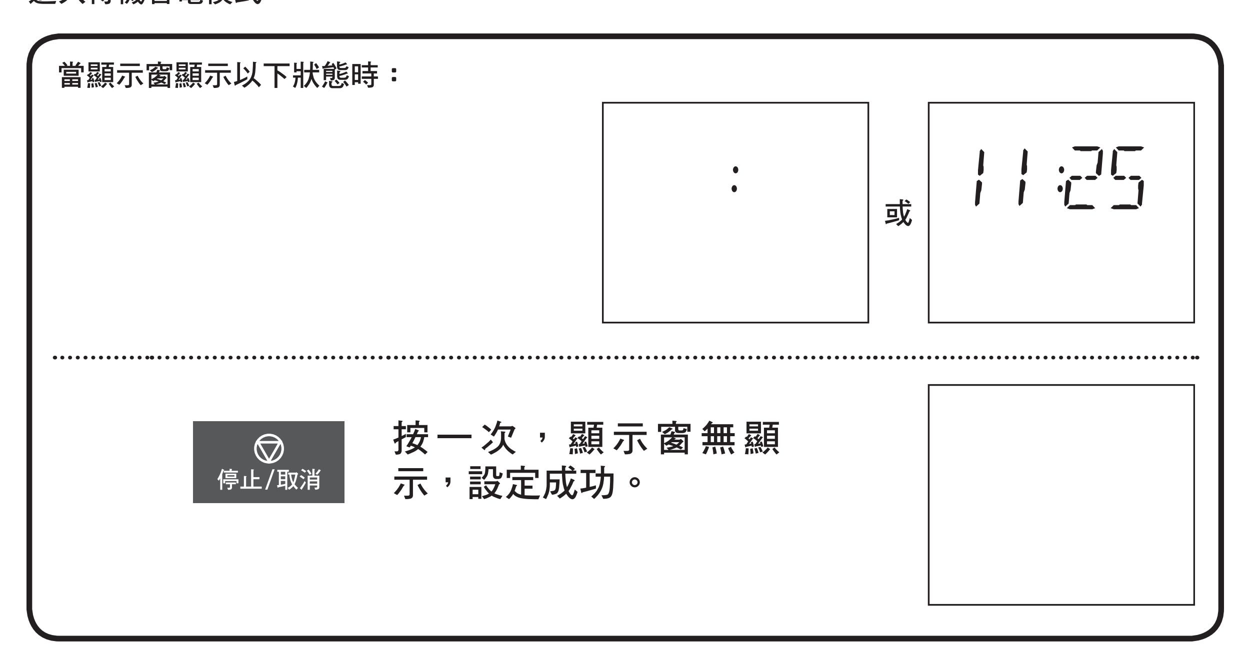
1. 以上功能只可在初次通電後方可設定。
2. 如果電源插頭拔掉之後再次插上，微波爐將恢復為預設設置，您需要重新設定。
3. 語言(英語)提示設定或音樂提示音設定完成後，按任意鍵(除【開始】鍵)或旋轉【食譜/火力/溫度】旋鈕，表示確認上述設定並進入烹調操作。

IP1883_39A00WT_Cht_37_080903.ind36　36　　2008-9-3　Jerry 16:00:52

待機省電模式設定

此功能可使您的微波爐處於完全不工作的情況，即無烹調、無兒童安全鎖以及電動風扇不運轉，進入待機省電模式。

進入待機省電模式：



當顯示窗顯示以下狀態時：

88:88



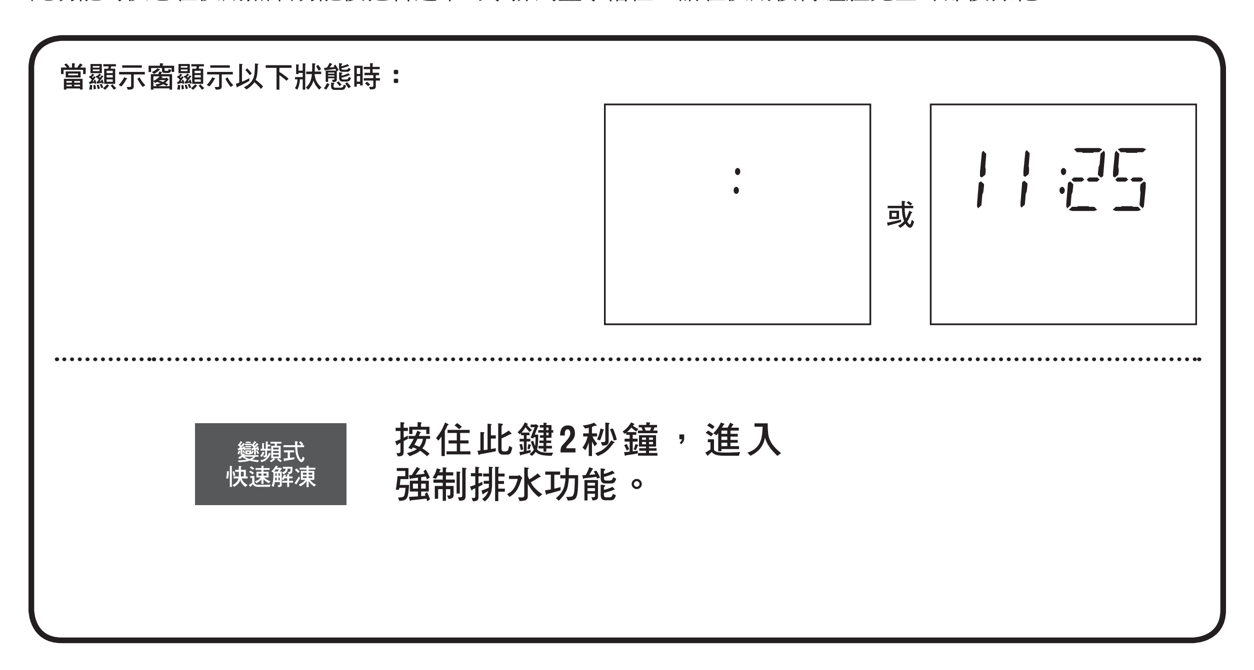
按二次，顯示窗無顯示，設定成功。

注：

1. 按任意鍵即可取消此模式，並恢復到設定前的狀態。
2. 其它狀態如料理狀態等，按[停止/取消]鍵先回到冒號或時鐘設定狀態，再按一次[停止/取消]鍵方可進入該模式。
3. 如果在電動風扇運轉的情況下按[停止/取消]鍵，微波爐是不會進入待機省電模式，顯示窗會出現“cooling”字樣的提示一次，直到電動風扇不再運轉，此時再按[停止/取消]鍵方可進入待機省電模式。

排水功能設定

此功能可使您在使用蒸氣功能後把管道中的水排到盛水槽裡，請在使用後待爐腔完全冷卻後擦乾。



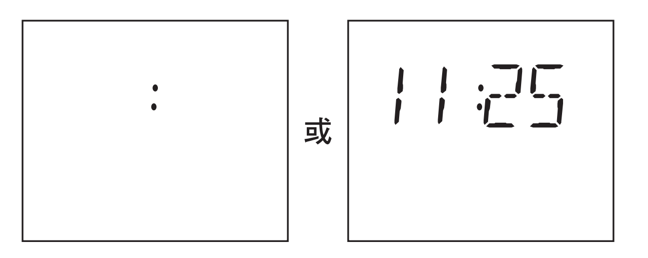
注：

1. 若要連續使用此功能，至多可以連續使用三次。再要使用該功能，請間隔10分鐘後使用。
2. 使用時，請取出水槽，以免將水槽裡的水也排到盛水槽中。

電腦烹調設定及食譜

此功能為您設定了多個常用食譜不同份量的程序。按建議操作，無需對火力和時間進行設定，即可自動完成烹調。旋轉【食譜/火力/溫度】旋鈕時，顯示窗會顯示相對應的數字，如果在英語狀態下，則會顯示相對應的英文名稱(詳見第47頁)。

當顯示窗顯示以下狀態時可進行電腦烹調設定：



第1～21個食譜，操作方法如下：

1 食譜/火力/溫度

例如選擇第21個食譜“烤雞”：

旋轉旋鈕，選擇您所需烹調的食譜編號。

設定 21

※ 此時，水槽內會亮綠燈，提示此料理程序使用蒸氣功能，請在水槽中加滿水。

表示需要用的烹調器皿為燒烤架和玻璃方盤。

2 時間/重量

例如900 g:

旋轉旋鈕，選擇您所需烹調的重量。

900 g

3 開始

按【開始】鍵，顯示窗開始倒數計時。

1 33 min 30 sec

IP1883_39A00WT_Cht_37_080903.ind39 39 2008-9-3 Jerry 16:00:54

電腦烹調設定及食譜

第22～27個食譜，操作方法如下：

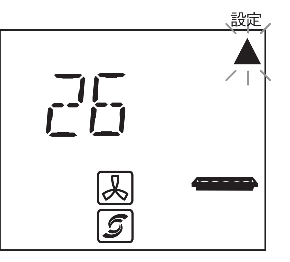


食譜/火力/溫度



例如選擇第26個食譜“烤蛋糕”：

旋轉旋鈕，選擇您所需烹調的食譜編號。



※ 此時，水槽內會亮綠燈，提示此料理程序使用蒸氣功能，請在水槽中加滿水。

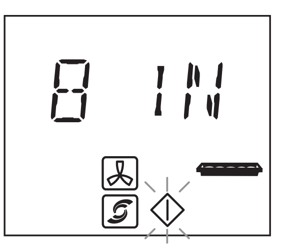
 表示需要用的烹調器皿為脆烤煎盤。



食譜/火力/溫度

例如烤8英寸的蛋糕：

旋轉旋鈕，選擇您所需烹調的重量。

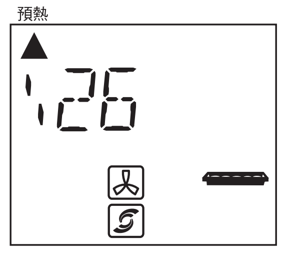




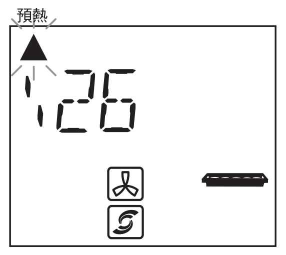
開始



按【開始】鍵，程序進入預熱狀態。



預熱結束後，請在2分鐘內將盛放蛋糕原料的脆烤煎盤迅速插入插槽中，並快速關上爐門。



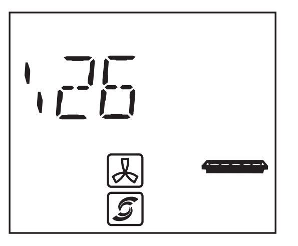
※ 如果您未能及時放入食物，程序會在門開1分30秒後發出30秒的提示音，提示您放入食物，否則程序將終止，您需要重新開始設定。



開始



按【開始】鍵，經過一段時間檢知之後，顯示窗顯示剩餘時間。



電腦烹調設定及食譜

編號	食譜	旋轉【時間/重量】旋鈕設定所烹調食物的重量或份數				建議烹調器具
1	煮飯	200 g	300 g	400 g	500 g	飯煲
2	煮粥	50 g	100 g	150 g	-	飯煲
3	煮湯	1 SERV (1人份)	2 SERV (2人份)	-	-	飯煲
4	蔬菜	100 g	200 g	300 g	-	飯煲或大碗
5	泡麵	1 SERV (1包)	2 SERV (2包)	-	-	飯煲
6	醬拌肉絲	200 g	400 g	-	-	飯煲
7	水煮牛肉	200 g	400 g	-	-	飯煲
8 *	蒸魚	200 g	300 g	400 g	-	盤子
9 *	冷凍食品	100 g	150 g	200 g	-	盤子
10 *	日式壽喜燒	500 g	1000 g	-	-	盤子
11 *	蒸大蝦	200 g	300 g	400 g	-	盤子
12 *	蒸雞肉	200 g	400 g	600 g	-	盤子
13	吐司麵包	2 PCS (2片)	4 PCS (4片)	-	-	燒烤架和玻璃方盤
14 *	烤肉串	100 g	150 g	200 g	-	燒烤架和玻璃方盤
15 *	烤番薯	200 g	400 g	600 g	-	燒烤架和玻璃方盤
16 *	烤牛排	250 g	500 g	-	-	燒烤架和玻璃方盤
17 *	烤雞翅	200 g	300 g	400 g	-	燒烤架和玻璃方盤
18	烤玉米	250 g	500 g	-	-	燒烤架和玻璃方盤
19	烤魷魚	100 g	200 g	-	-	燒烤架和玻璃方盤
20	油炸食品	200 g	400 g	-	-	燒烤架和玻璃方盤
21 *	烤雞	600 g	900 g	-	-	燒烤架和玻璃方盤
22 *	烤鰻魚	200 g	-	-	-	脆烤煎盤
23	烤椒鹽蝦	300 g	-	-	-	脆烤煎盤
24	烤比薩	9 IN (9英寸)	-	-	-	脆烤煎盤
25 *	烤泡芙	9 PCS (9個)	-	-	-	脆烤煎盤
26 *	烤蛋糕	8 IN (8英寸)	-	-	-	脆烤煎盤
27	烤餅乾	16 PCS (16塊)	-	-	-	脆烤煎盤

注：

1. 帶“*”為使用蒸氣的食譜，請在烹調前給水槽加滿水，同時水槽內有亮燈提示。
2. 當爐腔內過熱時，顯示窗將顯示“HOT”，此時不能使用該功能。只有當“HOT”顯示消失後，才能使用。
3. 請按照後頁提供的烹調方法進行操作。
4. 脆烤煎盤的放置方法請參閱本說明書第22頁。

電腦烹調設定及食譜

1 煮飯 (200 g, 300 g, 400 g, 500 g)

份量（米）	200 g	300 g	400 g	500 g
加水量	300 ml	400 ml	500 ml	600 ml

- 使用微波爐安全容器進行烹調。請盡可能使用微波爐專用飯煲，以達到最佳效果。
- 米和水的比例與傳統方法相同，但米和水的總量不可超過容器的一半。
- 保持容器通氣孔暢通。如使用的容器無通氣孔或通氣孔太小，建議略微開蓋，以防溢出。
- 烹調結束後，請等待3-5分鐘後再開蓋食用。

2 煮粥 (50 g, 100 g, 150 g)

份量（米）	50 g	100 g	150 g
加水量	350 ml	600 ml	800 ml

- 使用微波爐安全容器進行烹調。請盡可能使用微波爐專用飯煲，以達到最佳效果。
- 米洗淨後需要浸泡30分鐘左右。
- 米和水的比例與傳統方法相同，但米和水的總量不可超過容器的一半。
- 要保持容器通氣孔暢通。如使用的容器無通氣孔或通氣孔太小，建議略微開蓋，以防溢出。
- 在聽到兩次“嗶”聲訊號後，打開微波爐，小心將容器取出，用勺子進行攪拌。然後略微開蓋，把容器放入爐中，關門後按【開始】鍵繼續烹調。
- 烹調結束後，請等待5-10分鐘後再開蓋食用。

注：在攪拌及烹調結束時，由於蒸氣溫度高，請小心打開飯煲蓋，以防燙傷。

3 煮湯 (1人份, 2人份)

- 適用於煮傳統的湯，如雞湯或排骨湯等。
- 所有原料預先去血水，輔料洗淨待用。
- 將所有原料、輔料和水放入微波安全容器裡，需留一半的容量以防溢出。蓋上蓋子或保鮮膜。
- 烹調結束後再加鹽，然後蓋上蓋子等待5-10分鐘後食用。

4 蔬菜 (100 g, 200 g, 300 g)

- 適用於烹調葉類蔬菜，如青菜、生菜、莧菜等。
- 將蔬菜洗淨瀝乾後放入微波安全容器裡，加少量油並攪拌均勻。
- 烹調時加蓋或保鮮膜。
- 烹調結束後再加鹽及其它調味品，並攪拌均勻。

5 泡麵 (1包, 2包)

- 適用於煮各種方便麵。將麵條和所有調味料一起放入微波爐安全容器，注入水。
- 面和水的總量不可超過容器的一半。烹調時要保持容器的通氣孔通暢，如容器無通氣孔或通氣孔太小，可略微開蓋，以防溢出。

6 醬拌肉絲 (200 g, 400 g)

- 將肉切絲加醬油、澱粉、水、料酒醃泡20分鐘，把蔥絲鋪於盤上。
- 容器內加入油、肉絲、甜麵醬或豆瓣醬等調味醬類、料酒、糖、味精，攪拌均勻。
- 烹調時加蓋或覆保鮮膜。
- 烹調途中聽到兩次“嗶”聲訊號後打開爐門，快速攪拌肉絲。
- 烹調結束後，趁熱取出倒於蔥絲上，即可。

7 水煮牛肉 (200 g, 400 g)

- 將牛肉切片，加入小蘇打粉、澱粉、鹽和料酒，醃好待用。
- 在容器內倒入溫水和豆瓣醬、花椒、辣椒，倒入牛肉。
- 將容器加蓋，放入微波爐開始烹調。
- 烹調途中聽到兩次“嗶”聲訊號後打開爐門，攪拌一次。

牛肉	加溫水（約50度）
200 g	300 ml
400 g	600 ml

電腦烹調設定及食譜

8 蒸魚 (200 g, 300 g, 400 g)

- 適合蒸各種類的魚或魚片。
- 將洗淨的魚放在微波安全碟上，加鹽、蔥、薑、酒和豆豉。
- 切勿使用保鮮膜或蓋子。
- 水槽裡加滿水。
- 將微波安全碟放在微晶玻璃中央，選擇程序，開始烹調。

9 冷凍食品 (100 g, 150 g, 200 g)

- 適用於烹飪冷凍前已經加熱的各類冷凍點心，如奶黃包、刀切饅頭、小燒賣等。體積較大的、密度較高的或冷凍前未經加熱、未標明可以用微波爐烹飪的冷凍食品不適用此功能。
- 點心從冰箱裡拿出後不必解凍，直接放在微波安全碟上，灑水並瀝乾。
- 點心排放時盡可能保持一定距離，以免烹調後點心膨脹，互相擠壓而造成僵硬。
- 切勿使用保鮮膜或蓋子。
- 水槽裡加滿水。
- 將微波安全碟放在微晶玻璃中央，選擇程序，開始烹調。

10 日式壽喜燒 (500 g, 1000 g)

- 將所有材料（肉片、豆腐、紅蘿蔔、高麗菜、香菇、金針菇、洋蔥、蒜苗等）放入容器中，撒上用調味精塊加日式醬油和糖製成的醬料。
- 在烹調途中，聽到兩次“嗶”聲訊號後，打開爐門將材料攪拌和上下翻動一下，關門後按【開始】鍵繼續烹調。
- 切勿使用保鮮膜或蓋子。
- 水槽裡加滿水。
- 將微波安全碟放在微晶玻璃中央，選擇程序，開始烹調。

11 蒸大蝦 (200 g, 300 g, 400 g)

- 將蝦洗淨後瀝乾，排放在微波安全碟上。
- 灑少許鹽，加蔥、薑及料酒。
- 切勿使用保鮮膜或蓋子。
- 水槽裡加滿水。
- 將微波安全碟放在微晶玻璃中央，選擇程序，開始烹調。

12 蒸雞肉 (200 g, 400 g, 600 g)

- 將雞洗淨並切成塊狀，加鹽、蔥、薑、酒、香菇及火腿。
- 盡可能使用微波安全碟。雞塊排放勿過於緊密，並在烹調中途嗶嗶聲提示後加以攪拌或翻面。
- 切勿使用保鮮膜或蓋子。
- 水槽裡加滿水。
- 將微波安全碟放在微晶玻璃中央，選擇程序，開始烹調。

13 吐司麵包 (2片, 4片)

- 適用於烤麵包片。
- 將麵包片放在燒烤架上。
- 在微晶玻璃上擺放玻璃方盤，將燒烤架再放在玻璃方盤上，選擇程序，開始烹調。
- 在烹調途中，聽到兩次“嗶”聲訊號後，打開爐門，將麵包片翻面，關門後按【開始】鍵繼續烹調。
- 烘烤完以後可以在烤麵包表面塗上黃油、奶酪，也可直接享用，鬆脆可口。

14 烤肉串 (100 g, 150 g, 200 g)

- 適合烤各種肉串。
- 肉切成薄片，浸在調味汁中15-20分鐘，瀝乾後用竹簽固定。
- 將肉串均勻排放在燒烤架上。
- 在微晶玻璃上擺放玻璃方盤，將燒烤架再放在玻璃方盤上，以免滴下的油汁把爐腔弄髒。
- 水槽裡加滿水。
- 選擇程序，開始烹調。
- 在烹調中途，聽到兩次“嗶”聲訊號後打開爐門將肉串翻面，關門後按【開始】鍵繼續烹調。

注：如購買市場上的冷凍肉串，則無須醃漬，但必須預先解凍。

IP1883_39A00WT_Cht_37_080903.ind43　43　　2008-9-3　Jerry 16:00:58

電腦烹調設定及食譜

15 烤番薯 (200 g, 400 g, 600 g)

- 選擇大小適中的番薯，洗淨並擦乾，用牙籤將每個番薯四周穿刺幾下。
- 水槽裡加滿水。
- 將番薯放在燒烤架上，選擇程序，開始烹調。
- 在烹調途中，聽到兩次“嗶”聲訊號後打開爐門將番薯翻轉，關門後按【開始】鍵繼續烹調。

16 烤牛排 (250 g, 500 g)

- 適合烤薄的牛排，烤至7～8分熟。
- 將牛排洗淨，浸在調味料中30分鐘左右，瀝乾。
- 將牛排均勻放在燒烤架上。
- 水槽裡加滿水。
- 在微晶玻璃上擺放玻璃方盤，將燒烤架再放在玻璃方盤上，以免滴下的油汁把爐腔弄髒。
- 選擇程序，開始烹調。
- 在烹調途中，聽到兩次“嗶”聲訊號後打開爐門將牛排翻面，關門後按【開始】鍵繼續烹調。

注：
1. 如選擇冷凍牛排，則必須預先解凍。
2. 如購買已經過醃漬的牛排，則無須浸調味料。
3 . 此程序不適合烤太厚的肉（肉厚不能超過2cm）。

17 烤雞翅 (200 g, 300 g, 400 g)

- 適合烤翅中，燒烤前請先用牙籤穿孔。
- 雞翅洗淨，浸在調味料中10-20分鐘，瀝乾。
- 將雞翅均勻放在燒烤架上。
- 在微晶玻璃上擺放玻璃方盤，將燒烤架再放在玻璃方盤上，以免滴下的油汁把爐腔弄髒。
- 水槽裡加滿水。
- 選擇程序，開始烹調。
- 在烹調途中，聽到兩次“嗶”聲訊號後打開爐門將雞翅翻面，關門後按【開始】鍵繼續烹調。

注：
1. 如選擇冷凍雞翅，則必須預先解凍。
2. 如購買已經醃漬的雞翅，則無須浸調味料。
3. 此程序不適合烤太厚或太薄的雞翅。

18 烤玉米 (250 g, 500 g)

- 將玉米洗淨切成8-10cm段狀，瀝乾。
- 將黃油放在微波耐熱容器中，放入微波爐加熱，至黃油完全熔化後取出。
- 將切好的玉米整齊的排放在燒烤架上，刷上熔化的黃油和烤肉醬。
- 在微晶玻璃上擺放玻璃方盤，將燒烤架再放在玻璃方盤上，以免滴下的黃油和醬汁把爐腔弄髒。
- 選擇程序，開始烹調。
- 在烹調途中，聽到兩次“嗶”聲訊號後打開爐門將玉米翻面，關門後按【開始】鍵繼續烹調。

19 烤魷魚 (100 g, 200 g)

- 適合烤魷魚串。
- 將魷魚洗淨，切塊，整齊的串在竹簽上，瀝乾。
- 將事先調好的調味料放入微波爐高火加熱2分鐘，取出後刷在串好的魷魚表面數次。
- 將魷魚串整齊的排放在燒烤架上。
- 在微晶玻璃上擺放玻璃方盤，將燒烤架再放在玻璃方盤上，以免滴下的調味汁把爐腔弄髒。
- 選擇程序，開始烹調。
- 在烹調途中，聽到兩次“嗶”聲訊號後打開爐門將魷魚串翻身，關門後按【開始】鍵繼續烹調。

注：此為未風乾的魷魚。

20 油炸食品 (200 g, 400 g)

- 適用於再加熱已經煎炸過的熟食，如炸雞腿、炸雞翅，炸肉餅等。

21 烤雞 (600 g, 900 g)

- 適合烤整隻雞/鴨或大塊的雞肉。
- 洗淨雞後，浸在調味料中10-20分鐘，瀝乾。
- 放在燒烤架上。
- 在微晶玻璃上擺放玻璃方盤，將燒烤架再放在玻璃方盤上，以免滴下的油汁把爐腔弄髒。
- 水槽裡加滿水。
- 選擇程序，開始烹調。
- 在烹調途中，聽到兩次“嗶”聲訊號後打開爐門將家禽翻面，關門後按【開始】鍵繼續烹調。

注：
烤整隻雞時應先將腹部朝上進行燒烤，兩次“嗶”聲訊號後將其翻身，此時腹部朝下燒烤。

電腦烹調設定及食譜

22 烤鰻魚 (200 g)

- 將鰻魚洗淨，去粘膜，切成10cm左右的魚塊。
- 在魚身上塗好烤魚醬料，放在脆烤煎盤上。
- 程序預熱結束後，迅速放入脆烤煎盤，按【開始】鍵。如果開門時間過長，爐腔溫度會很快下降，這樣會影響到燒烤的效果。
- 在烹調途中聽到兩次“嗶”聲訊號後打開爐門，快速將鰻魚翻身並再刷一層烤魚醬料，關門後按【開始】鍵繼續烹調。

23 烤椒鹽蝦 (8隻蝦/約200 g～300 g)

- 在脆烤煎盤上先刷一層油。
- 將蝦洗淨，撒上椒鹽，放在脆烤煎盤上。
- 選擇程序，開始預熱，
- 聽到三次“嗶”聲訊號，預熱結束，迅速將脆烤煎盤放入爐腔，再按【開始】鍵開始烹調。

24 烤比薩 (直徑23cm/9英寸)

原料：

冷凍9英寸比薩一張

- 選擇程序，按【開始】鍵開始預熱。
- 將比薩取出後直接放在脆烤煎盤上。
- 聽到三次“嗶”聲訊號後預熱結束，迅速將脆烤煎盤放入爐腔，再按【開始】鍵開始烘烤。

注：

1. 如比薩大小與本說明書不一致，請自行設定烘烤時間。
2. 脆烤煎盤上無須使用錫箔紙或刷油。
3. 當預熱程序完成後請迅速放入脆烤煎盤。如爐門打開時間過長，爐腔溫度會很快下降，這會直接影響到烘烤效果。

25 烤泡芙 (9個)

原料：

麵粉	50g	
奶油	50g	
雞蛋	180g	(約三個)
水	80ml	

- 將奶油和水放在鍋中用瓦斯爐或電磁爐同時加熱，直至沸騰。迅速倒入麵粉並快速攪拌到麵團呈亮黃色且不粘鍋。關掉瓦斯或切斷電磁爐電源。
- 在麵團中逐步加入打勻的雞蛋，不停攪拌直至刮鏟鏟取麵團時，麵團呈帶狀緩慢落下。
- 水槽裡加滿水。
- 選擇程序，按【開始】鍵開始預熱。
- 在脆烤煎盤上鋪錫箔紙，並塗一層油。將麵團以每個25g左右等距離排放成3 x 3的形狀。
- 聽到三次“嗶”聲訊號後預熱結束，迅速將脆烤煎盤放入爐腔，再按【開始】鍵開始烘烤。

注：

1. 將蛋液逐步倒入麵團時，攪拌必須迅速且充份。
2. 當麵團呈帶狀時，停止加入蛋液，以免原料過稀。
3. 泡芙原料排放是一定要等距離，且不能超過規定數量，以免影響到烘烤效果。
4. 當預熱程序完成後請迅速放入脆烤煎盤。如爐門打開時間過長，爐腔溫度會很快下降，這會直接影響到烘烤效果。
5. 烘烤結束後，取出脆烤煎盤，小心將泡芙與錫紙分離，另外裝盤。若等泡芙完全冷卻後，錫箔紙將與泡芙沾粘，不易分離。

26 烤蛋糕（直徑20cm/8英寸）

原料：

雞蛋	180g	（約三個）
低筋麵粉	90g	
綿白糖	90g	
奶油	40g	

- 將雞蛋及綿白糖放入容器內，用打蛋器低速攪拌至糖完全融化。調至高速攪拌，直到蛋液完全發泡，用打蛋器在蛋液表面寫字時，可保持一段時間。再調至低速攪拌，使氣泡均勻。
- 水槽裡加滿水。
- 選擇程序，按【開始】鍵，開始預熱。
- 將篩過的低筋麵粉和事先溶化的奶油倒入打勻的蛋液，用刮鏟由下而上攪拌均勻。
- 在蛋糕模具的底部及四周鋪烘培用紙，將蛋糕液倒入。把模具放在脆烤煎盤上。
- 聽到三次“嗶”聲訊號後預熱結束，迅速將脆烤煎盤和模具一起放入爐腔裡，再按【開始】鍵開始烘烤。

注：

1. 蛋糕液的攪拌將直接影響到烘烤結果。在倒入低筋麵粉後，切勿攪拌過度。
2. 如模具大小或準備的原料份量與本說明書不一致，請自行設定烘烤時間。
3. 當預熱程序完成後請迅速放入脆烤煎盤及模具。如爐門打開時間過長，爐腔溫度會很快下降，這會直接影響到烘烤效果。
4. 可用牙籤插入烘烤好的蛋糕中，如拔出時牙籤仍是乾淨的，可以判斷蛋糕已經烤熟。

27 烤餅乾（16塊）

原料：

雞蛋	50g	（約一個）
麵粉	240g	
奶油	100g	
綿白糖	100g	

- 將奶油放入容器內用打蛋器打成乳白色。
- 加入綿白糖，繼續攪拌。
- 再加入一個打勻的雞蛋，攪拌至完全均勻。
- 逐步加入篩過的麵粉用刮鏟攪拌均勻。
- 選擇程序，按【開始】鍵開始預熱。
- 在脆烤煎盤上鋪錫箔紙，以每個11g（5mm高）等分16塊的餅乾原料，排放成4 x 4的形狀。
- 聽到三次“嗶”聲訊號後預熱結束，迅速將脆烤煎盤放入爐腔，再按【開始】鍵開始烘烤。

注：

1. 攪拌的奶油可用微波爐事先軟化，但最好以固體形式打成乳白色。
2. 攪拌時務必使用較深的容器，以免原料在攪拌途中飛濺。
3. 餅乾原料排放是一定要等距離，且不能超過規定數量，以免影響到烘烤效果。
4. 當預熱程序完成後請迅速放入脆烤煎盤。如爐門打開時間過長，爐腔溫度會很快下降，這會直接影響到烘烤效果。

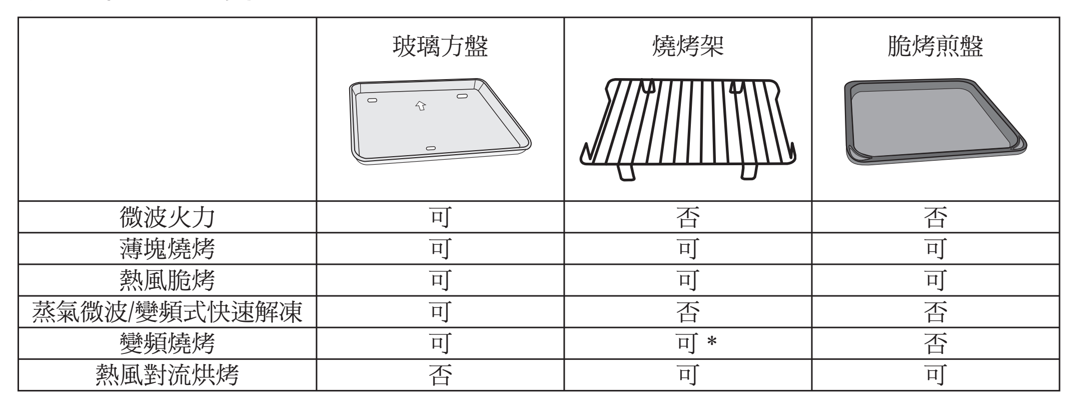
食譜中英文對照表(Ch-En menu)

順序號	中文	英文
1	煮飯	RICE
2	煮粥	PORRIDGE
3	煮湯	CANTON SOUP
4	蔬菜	FRESH VEGETABLES
5	泡麵	INSTANT NOODLES
6	醬拌肉絲	SAUCE MEAT
7	水煮牛肉	BOIL BEEF
8	蒸魚	STEAM FISH
9	冷凍食品	STEAM FROZEN FOODS
10	日式壽喜燒	SUKIYAKI
11	蒸大蝦	STEAM PRAWNS
12	蒸雞肉	STEAM CHICKEN
13	吐司麵包	TOAST
14	烤肉串	ROAST SKEWERS

順序號	中文	英文
15	烤番薯	ROAST SWEET POTATOES
16	烤牛排	ROAST BEEFSTEAK
17	烤雞翅	ROAST WINGS
18	烤玉米	ROAST CORN
19	烤魷魚	ROAST CUTTLEFISH
20	油炸食品	FRIED FOOD
21	烤雞	ROAST CHICKEN
22	烤鰻魚	ROAST EEL
23	烤椒鹽蝦	ROAST SHRIMP
24	烤比薩	PIZZA
25	烤泡芙	CREAM PUFF
26	烤蛋糕	CAKE
27	烤餅乾	COOKIES

附注：
當選擇用文字作為顯示時，顯示屏顯示相對應的數字，當選擇用英文作為滾動顯示語言時，顯示屏顯示相對應菜單的英文名。(語言(英語)提示設定詳見第35頁)

微波爐附件使用提示



	玻璃方盤	燒烤架	脆烤煎盤
微波火力	可	否	否
薄塊燒烤	可	可	可
熱風脆烤	可	可	可
蒸氣微波/變頻式快速解凍	可	否	否
變頻燒烤	可	可 *	否
熱風對流烘烤	否	可	可

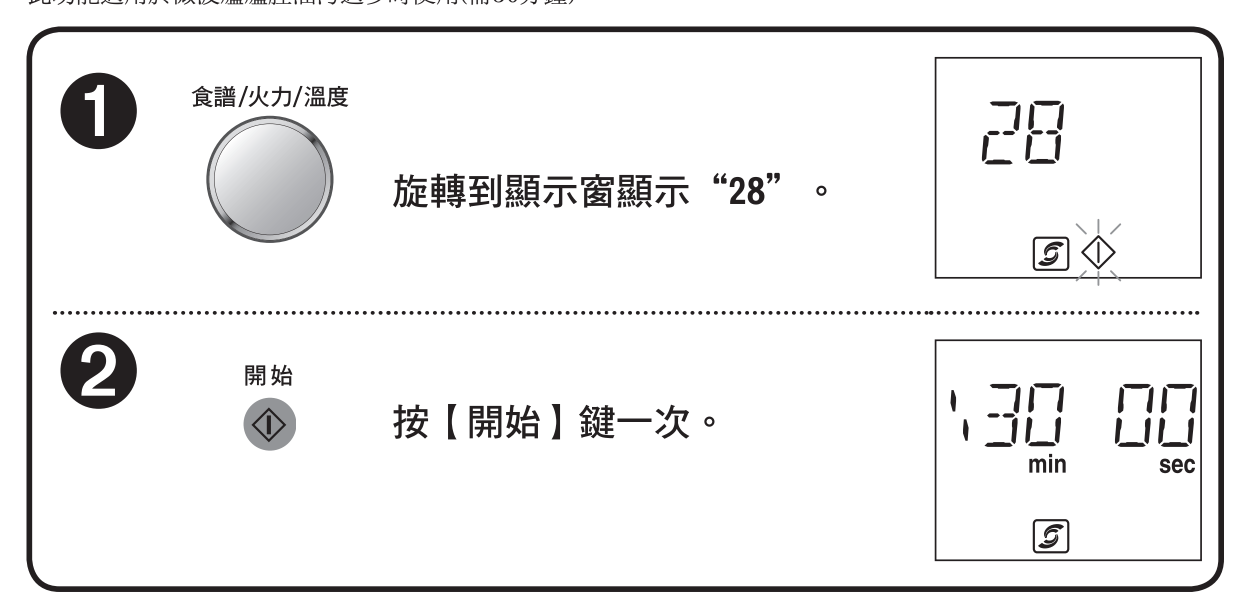
附注：
* 在使用變頻燒烤功能時，燒烤架必須放置在玻璃方盤上使用，不可直接放置在微晶玻璃上；也不要在燒烤架上放置任何金屬器皿，以免引起打火等不安全隱患。

IP1883_39A00WT_Cht_37_080903.ind47 47 2008-9-3 Jerry 16:01:01

清潔設定

爐內清潔：

此功能適用於微波爐爐腔油污過多時使用(需30分鐘)。

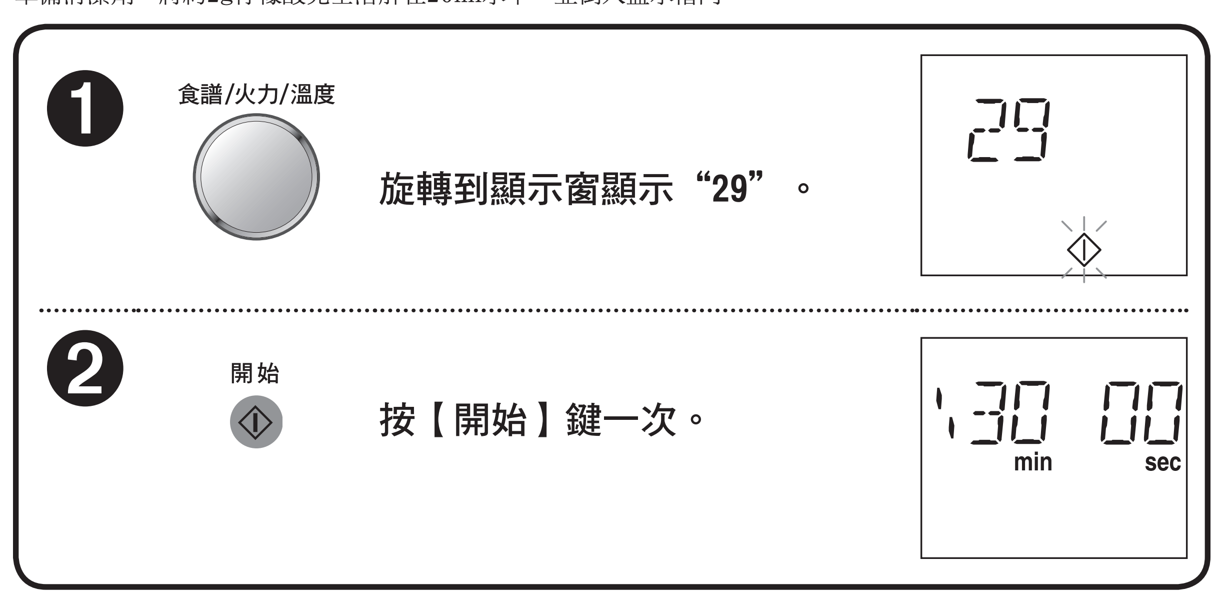


附注：

1. 使用前水槽加滿水。
2. 開始後水槽指示燈會點亮。
3. 清潔結束後打開爐門，用濕布擦拭乾淨。

水槽清潔：

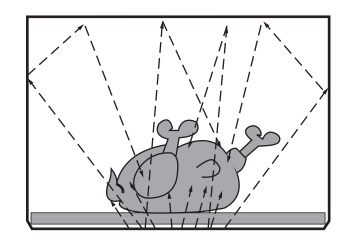
此功能適用於經常使用蒸氣功能引起盛水槽水垢過多時使用(需30分鐘)。
準備清潔劑：將約2g檸檬酸完全溶解在20ml水中，並倒入盛水槽內。



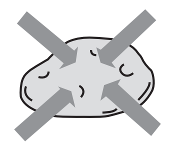
附注：

1. 開始後水槽指示燈不會點亮。
2. 清潔結束後打開爐門，用水清洗陶瓷蓋板。
3. 務必將盛水槽內殘留的溶液擦乾。

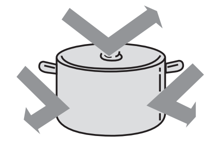
微波爐加熱原理



受到微波照射時


含水食物的吸收


穿過陶瓷器、玻璃等


被金屬反射

微波是一種高頻率的電磁波，其本身並不產生熱，在宇宙、自然界中到處都有微波，但存在自然界中的微波，因為分散不集中，故不能加熱食品。松下微波爐乃是利用其內部的磁控管，將電能轉變成微波，以每秒2450MHz的振盪頻率穿透食物，當微波被食物吸收時，食物內的極性分子(如水、脂肪、蛋白質、糖等)即被吸引，以每秒鐘24億5千萬次的速度快速振盪，使得分子間互相碰撞而產生大量摩擦熱，微波爐即是利用此種由食物分子本身產生的摩擦熱，裡外同時快速加熱食物的。

食物的特徵

食物的特徵影響烹調手法，茲簡介如下：

體積與數量

小份的食物比大的快熟。

形狀

體積相同的食物比較能平均加熱。為了配合大小不同的形狀，將薄的放在盤中間而厚的放向盤邊。



開始的溫度

煮或加熱室內溫度的食物比冷藏的食物時間較短。

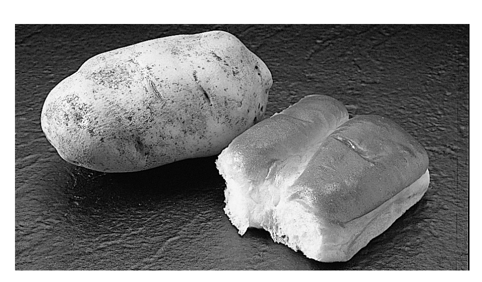
骨頭和脂肪

以上兩種都影響熱度。骨頭將會造成食物的溫度不平均，原因是太多的脂肪能夠更快速的吸收微波能而使附近的肉過度熟透。



密度

煮或加熱多孔又鬆軟的食物比實心又沉重的食物時間較短。



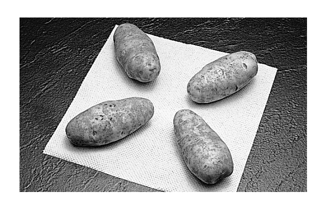
烹調技巧

時間

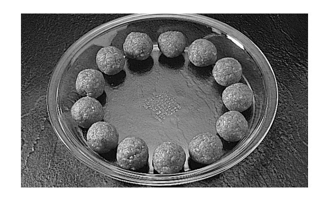
每份食譜都備有烹調參考時間。但是由於食物具體的形狀，加熱前的溫度和所處的位置不同，必須相應調整加熱時間。通常按照食譜參考時間設定最短加熱時間，看看食物的熟透程度後再加時間烹調，若一開始就用長時間烹調的話，熟透食物是無法變生的。

空間距離

烹製焙烘諸如馬鈴薯、小蛋糕時，儘量將食物排列成圓形，這樣烘烤程度會比較均勻。

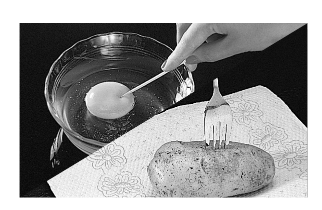


同樣的，將食物順著烘盤的外形排列，而不是淩亂、無規則地排列，並且，不要將食物疊放在一起。



穿刺

在微波烹調期間，有些食物的表皮或膜會阻止蒸氣外流。在沒有烹調之前，將這些食物的皮剝掉或穿刺些洞和切縫，以便讓蒸氣蒸發。
蛋－用牙籤刺穿蛋黃二次，蛋白數次。
蛤和蠔－用牙籤刺數次。
馬鈴薯和蔬菜－用叉刺穿。
香腸和臘腸－將熏過的香腸和臘腸劃痕。用叉刺穿腸衣。



顏色素

肉類和家禽被烹製10-15分鐘後自動會顯有如被燒或烤過的效果，原因是肉類本身的脂肪容易吸收微波，所以能夠產生烤或燒的效果。假如要縮短烤或燒食物的時間而又要到良好的顏色效果，必須在未烤之前，塗上深色醬油或辣醬油。做快熟麵包或松餅時，用黃糖代替糖粒，或者在烘烤之前撒些深色的香料於表面上。

遮蓋

當採用微波烹調時，水份會蒸發。因為微波烹調是內外同時加熱而不是直接燒熱的，所以蒸發速度不容易控制。但是只要利用遮蓋盛器，這個缺點將會容易地改正過來。可是除非指明，全部食譜是不加蓋煮的。
利用蠟紙或紙巾可以保持一定程度的食物水份。

攪動

採用微波烹調時，應根據需要攪動食物。在食譜中，一般用一次、二次、時常或偶爾等詞表示所需的食物攪動次數。常將靠近容器的部分攪向中心，而將未熟熟的攪向外面。

轉動和重新放置

有時候不可能通過攪動食物重新分散熱力。這個時候微波集中在食物中的某一部分。
為了得到均勻的烹調，可重新放置或移動食物。通常在烹調中途翻轉食物，將大塊的食物如肉或雞翻轉。
小塊的食物如雞肉、小蝦、漢煲包式豬肉排需要移動位置，交換在盤上排放的食物內外位置。

放置時間

微波爐停止工作之後，利用導熱原理，食物還可以繼續烹調。煮肉類時，假如加蓋放置10-20分鐘，內熱將會上升5℃-15℃。蒸冷凍食品和蔬菜的放置時間比較短，但這是為了讓熱的中央食物向旁邊傳熱，食物本身不會熱。

更改喜愛的食譜

選些容易更改為微波烹調的食譜。作為基本規則，是將普通的食譜更改為微波食譜時，將時間減至$^1/_4$。同時，尋找同樣的微波食譜和相應固定的時間和火力，在烹調之前，應該先用調味料醃食物，烹調結束再加鹽，以免水份析出過多。
燜的食物不必在烹調之前預先煎黃。假如有煎油的話，應該先把多餘的油或脂肪倒掉。將燜肉切成2.5公分塊。將紅蘿蔔、馬鈴薯和其它較硬的蔬菜切成小塊。
紅蘿蔔應該切成薄片，馬鈴薯切丁，用玻璃蓋蓋住後用高火煮至水沸，然後轉向低火，偶爾攪動一次。
附注：放一個小碟在肉類或蔬菜上，能夠避免過度煮熟。

微波爐可以把湯類的食譜烹調得很好，將食物分切均勻，加入湯裡。選擇比較大的盤以方便攪動。使用玻璃蓋或特製塑料蓋，可以減少烹調時間。

微波爐的保養

清洗微波爐之前，須從插座上拔下插頭。

清潔燒烤管必須待燒烤管完全冷卻之後方可進行。在清潔時，請務必小心用軟布擦拭，以免燒烤管破損傷害到手指。

請用微濕的布來清洗微波爐表面部分，為防止損傷爐內操作部分，不要讓水滲入側面通風口。

微晶玻璃必須經常清潔，但是必須在冷卻狀態下使用清潔劑擦洗並擦乾。

保持爐腔清潔。如濺出的食物或溢出的液體積在爐腔內，請用濕布擦去。若爐內相當骯髒則可用軟性清潔劑。不可使用粗糙、磨損性的清潔劑。

如控制面板被弄濕。請用軟性乾布抹擦。不能用粗糙、磨損性的物品擦控制面板。擦控制面板時請將爐門打開，以防止不小心啟動微波爐。擦完之後請按【停止/取消】鍵以清除顯示窗上的顯示。

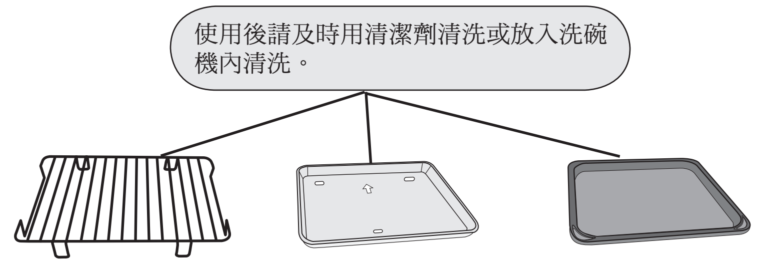
陶瓷蓋板必須經常用清潔劑清洗，以免污垢堵塞蒸氣噴口。清洗必須在冷卻狀態下，以免燙傷。每使用完蒸氣功能時，應將爐腔完全冷卻後擦乾陶瓷蓋板下盛水槽裡的積水。

如有水蒸氣積在爐內或爐門周圍，可用軟布擦淨。在微波爐正常運轉和濕度高的情況下都可能產生這種現象。

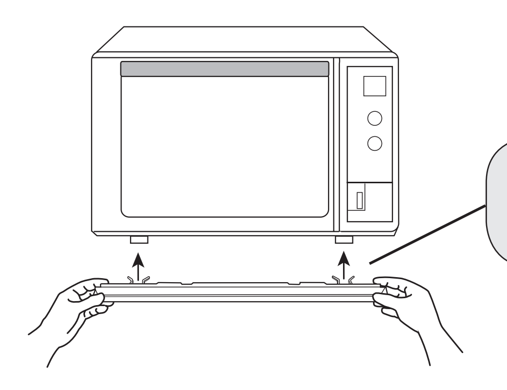
卡扣

必須經常清洗水槽，以免長期使用後水垢或雜質堵塞出口。清洗時，請用一手握住水槽裝飾蓋，另一手用力水平往上提拉水槽，使水槽與裝飾蓋分離再進行清洗。

使用後請及時用清潔劑清洗或放入洗碗機內清洗。



微波爐的保養



每次使用完與蒸氣有關功能時，必須將裝飾板裡的結露水清除並及時清洗。清洗後應及時安裝回爐腳處。

如需要更換爐燈，請向松下微波爐指定維修點查詢。

緊急處理方法

⚠ 警告

- ■ 發生異常時（燒焦味等）須停止使用，並拔掉電源插頭。若在異常狀態下繼續使用，會因發熱引起火災，或觸電情況產生。
- ■ 請勿自行進行修理工作，因為修理不善是引起火災及觸電發生的原因。
- ■ 有任何異常或疑慮時，請洽詢購買時的經銷商或服務站。

規格與尺寸

電壓頻率		a.c 110 V / 60 Hz
輸入電流		15.5 A
消耗電功率		1,100 W（微波）; 1,350 W（電熱）; 1,400 W（熱風對流）
微波輸出		1,000 W (IEC)
振盪頻率		2,450 MHz
重量		21.5 kg
內容積		27 L
尺寸	外型	523mm（寬）x 494mm（深）x 320mm（高）
	內部	354mm（寬）x 343mm（深）x 205mm（高）

IP1883_39A00WT_Cht_37_080903.ind52　52　　2008-9-3　Jerry 16:01:07

要求修理服務之前

問題	起因	解決方法
微波爐無顯示。	沒有緊接電源。	拔除插頭，待10秒鐘後再重新插上電源。
	居室中供電線路中的保險絲燒斷或漏電保護器動作。	請洽詢購買時的經銷商或服務站人員，更換保險絲或重新調校斷路器。
	插座有問題。	用其它電器再測試插座是否有問題。
	進入待機省電模式。	按任意鍵可取消。
微波爐不能開始烹調。	爐門未關妥。	小心關好爐門。
	未按【開始】鍵。	按【開始】鍵。
	輸入了其他程序。	按【停止/取消】鍵清除已輸入的資料，然後重新輸入烹調程序。
	烹調程序輸入錯誤。	參閱說明書，正確輸入烹調程序。
	不慎按下【停止/取消】鍵。	重新輸入烹調程序。
	漏電保護器開關處於“O”位置。	將開關推至“I”位置。
顯示窗顯示“HOT”	爐腔溫度過熱。	等待爐腔冷卻後再使用。
顯示窗顯示“U14”	水槽中沒有水。	在水槽中加滿水。
微波爐停止工作並且顯示窗顯示“H97”或“H98”。	微波爐發生系統故障。	聯絡指定維修點進行維修。
顯示窗顯示“D”或“DEMO MODE PRESS ANY KEY”。	微波爐被設定為演示模式。	按【微波火力】鍵一次，再按【開始】鍵四次和【停止/取消】鍵四次可退出演示模式。

*此功能是專為電器店陳列而設的。當處於演示模式狀態時，顧客啟動微波爐，顯示窗將倒計時，同時爐燈點亮，但不發射微波。若微波爐出現故障，請立即向松下微波爐指定維修點聯絡。

要求修理服務之前

下列情況均屬正常：	
微波爐干擾電視接收。	使用微波爐時，收音機及電視機可能會受到干擾。此類干擾類似一些小型電器，如攪拌機、吸塵器、電風扇等所引起的干擾。這並非表示微波爐發生故障。
蒸氣積聚於爐門和有熱風從排氣口排出。	烹調時，食物會有蒸氣散發，而大部分會從排氣口排出，但蒸氣會在較涼的地方如爐門上凝聚，這是正常現象。
蒸氣從爐門四周縫隙處溢出。	使用與蒸氣相關的功能時，微波爐運轉過程中爐腔內會產生大量蒸氣，部分蒸氣可能從門縫四周漏出，這是正常現象，不會因此引起微波洩漏。
未擺放食物而不慎啟動微波爐。	空著爐短時間工作，對於微波爐是不會造成損害的。但用戶應儘量避免。
當使用各種燒烤功能時，微波爐有白煙冒出及異味。	微波爐必須定期擦洗，特別在使用這些功能後，任何積聚在爐腔頂部及爐壁的油漬都會引起白煙冒出。
石英燒烤管突然熄滅。	石英燒烤管如進行長時間工作，會致使爐腔溫度升高。為保護石英燒烤管，微波爐會自動熄滅此管，稍待冷卻後繼續工作，這是正常現象。
烹調結束後風扇仍在工作。	這是微波爐冷卻腔體和電子元件，屬於正常現象。
水槽內發出聲響。	當使用蒸氣追加設定或者是一些電腦烹調食譜的時候，蒸氣會從水槽中產生然後轉移到盛水槽，水的流動以及被加熱可能會產生這樣的聲響。

☆ 售 後 服 務 據 點 一 覽 表 ☆

站別	電　　話	地　　　　址	站別	電　　話	地　　　　址
宜蘭	(03)9380004	宜蘭市校舍路85號	台中	(04)24720117	台中市南屯區大墩路280號
花蓮	(03)8323841	花蓮市國聯二路153號	豐原	(04)25266091	豐原市圓環東路487號
台東	(089)323184	台東市傳廣路184號	彰化	(04)7266511	彰化市建國北路208號
基隆	(02)24292958	基隆市安樂路1段272號	草屯	(049)2351291	草屯鎮太平路1段300號
松山	(02)27457390	臺北市塔悠路233號	虎尾	(05)6323428	虎尾鎮中正路214號
士林	(02)28850435	臺北市承德路4段22號	嘉義	(05)2852710	嘉義市四維路70號
古亭	(02)23091008	臺北市三元街229號	新營	(06)6322970	新營市長榮路1段339號
金門	(082)324963	金門縣金城鎮民族路231號	台南	(06)2228681	台南市福吉路6號
中和	(02)82267500	中和市建六路57號	澎湖	(06)9273051	馬公市中華路377號
三重	(02)22802579	三重市永福街37號	高雄	(07)7249559	高雄市福德三路251-1號
桃園	(03)3014782	桃園市永安路1040號	岡山	(07)6262868	岡山鎮前峰路51號之2
新竹	(03)5259817	新竹市磐石裡和平路152號	屏東	(08)7352212	屏東市廣東路429號
苗栗	(037)267132	苗栗市中正路46號			

★ 臺北北區：松山、信義、南港、內湖、大同、中山、士林、北投、淡水、三芝、汐止等服務受理電話(02)27457390

★ 臺北南區：中正、大安、文山、萬華、新店、深坑、石碇、坪林、烏來等服務受理電話(02)23091008

★ 臺北縣區：三峽、樹林、土城、板橋、中和、永和、三重、新莊、五股、泰山、林口、蘆洲、八裡等服務受理電話(02)82267500

顧客商談中心專線：0800 - 098800

台灣松下網站：panasonic.com.tw

★注意事項★

如因地址遷移變更電話號碼，請於每次要求服務時確認是否為本公司直屬服務站，若收取費用請索取本公司服務站發票。

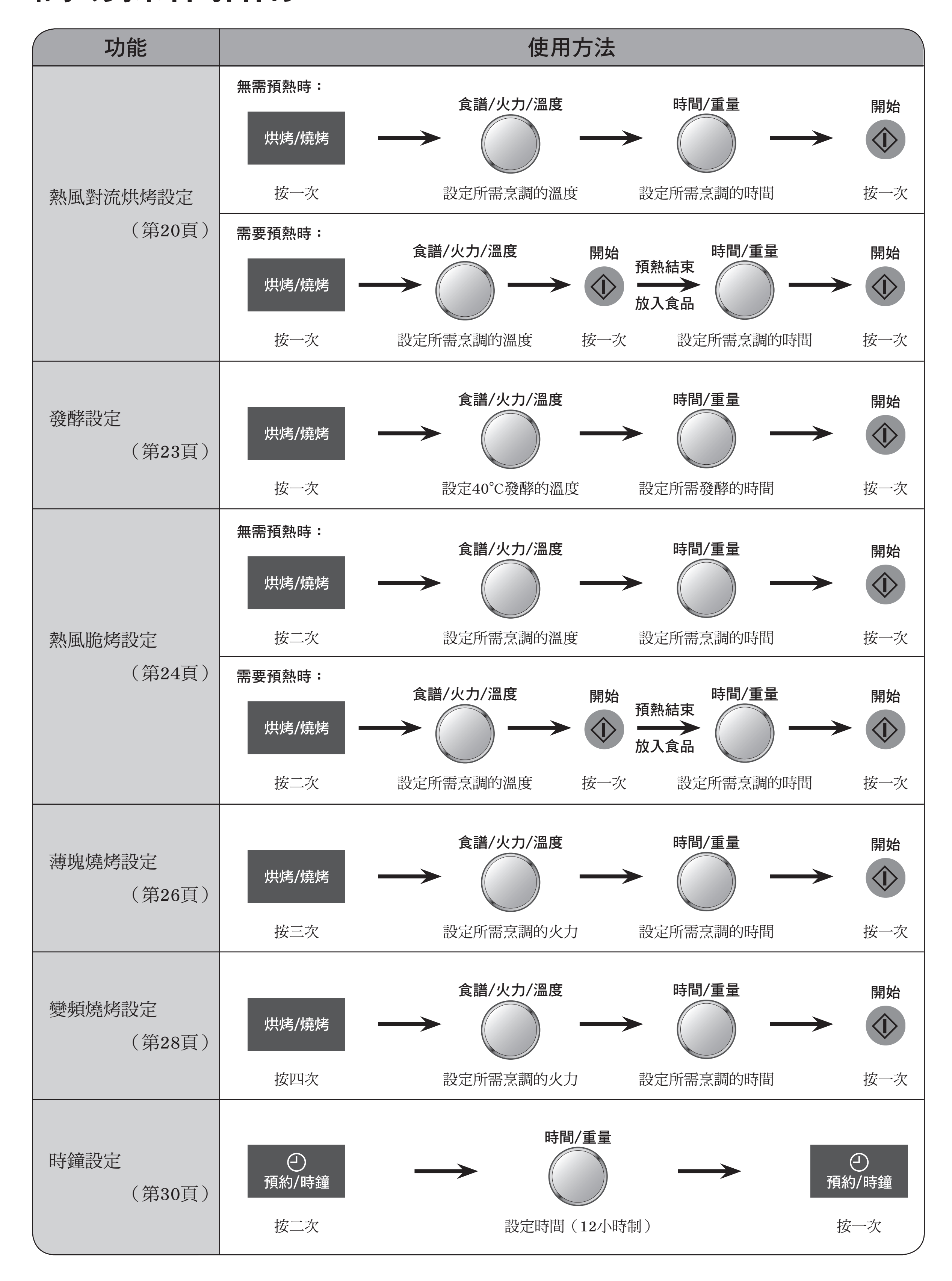
簡易操作指南

當您插上微波爐的電源插頭，顯示窗顯示“8888”，即可開始使用微波爐。

功能	使用方法
自動再加熱設定（第10頁）	自動再加熱（設定所需重量）→ 開始（按一次）
變頻式快速解凍設定（第11頁）	變頻式快速解凍（按一次）→ 時間/重量（設定所需解凍的重量）→ 開始（按一次）
微波火力設定（第14-16頁）	方法1：微波火力（按1-6次選擇不同的火力）→ 時間/重量（設定所需烹調的時間）→ 開始（按一次）
	方法2：微波火力（按一次）→ 食譜/火力/溫度（設定所需烹調的火力）→ 時間/重量（設定所需烹調的時間）→ 開始（按一次）
蒸氣微波設定（第18頁）	方法1：蒸氣微波（按1-2次選擇不同的火力）→ 時間/重量（設定所需烹調的時間）→ 開始（按一次）
	方法2：蒸氣微波（按一次）→ 食譜/火力/溫度（設定所需烹調的火力）→ 時間/重量（設定所需烹調的時間）→ 開始（按一次）
一按蒸氣設定（第19頁）	熱風對流烘烤、熱風脆烤或薄塊燒烤加熱途中 → 蒸氣微波（按2秒鐘，設定追加1分鐘蒸氣）→（蒸氣微波）（非必要步驟）（如果需要再多追加1-2分鐘蒸氣，請在前一步狀態出現後3秒內連續按鍵1-2次）

IP1883_39A00WT_Cht_37_080903.ind56 56 2008-9-3 Jerry 16:01:11

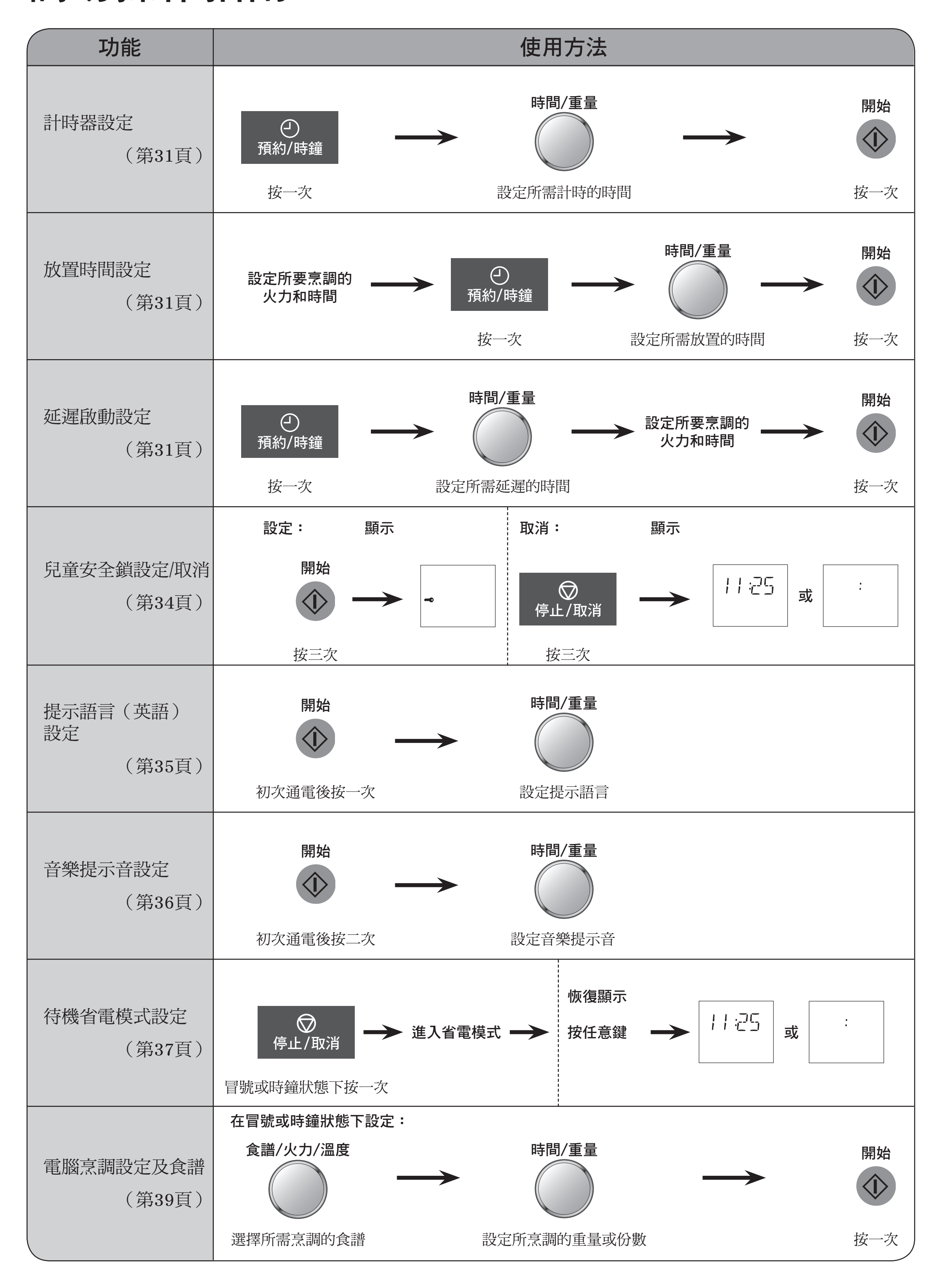
簡易操作指南



功能	使用方法
熱風對流烘烤設定（第20頁）	無需預熱時：烘烤/燒烤（按一次）→ 食譜/火力/溫度（設定所需烹調的溫度）→ 時間/重量（設定所需烹調的時間）→ 開始（按一次）
	需要預熱時：烘烤/燒烤（按一次）→ 食譜/火力/溫度（設定所需烹調的溫度）→ 開始（按一次）→ 預熱結束 放入食品 → 時間/重量（設定所需烹調的時間）→ 開始（按一次）
發酵設定（第23頁）	烘烤/燒烤（按一次）→ 食譜/火力/溫度（設定40°C發酵的溫度）→ 時間/重量（設定所需發酵的時間）→ 開始（按一次）
熱風脆烤設定（第24頁）	無需預熱時：烘烤/燒烤（按二次）→ 食譜/火力/溫度（設定所需烹調的溫度）→ 時間/重量（設定所需烹調的時間）→ 開始（按一次）
	需要預熱時：烘烤/燒烤（按二次）→ 食譜/火力/溫度（設定所需烹調的溫度）→ 開始（按一次）→ 預熱結束 放入食品 → 時間/重量（設定所需烹調的時間）→ 開始（按一次）
薄塊燒烤設定（第26頁）	烘烤/燒烤（按三次）→ 食譜/火力/溫度（設定所需烹調的火力）→ 時間/重量（設定所需烹調的時間）→ 開始（按一次）
變頻燒烤設定（第28頁）	烘烤/燒烤（按四次）→ 食譜/火力/溫度（設定所需烹調的火力）→ 時間/重量（設定所需烹調的時間）→ 開始（按一次）
時鐘設定（第30頁）	預約/時鐘（按二次）→ 時間/重量（設定時間（12小時制））→ 預約/時鐘（按一次）

IP1883_39A00WT_Cht_37_080903.ind57　57　　2008-9-3　Jerry 16:01:12

簡易操作指南



功能	使用方法
計時器設定（第31頁）	預約/時鐘：按一次 → 時間/重量：設定所需計時的時間 → 開始：按一次
放置時間設定（第31頁）	設定所要烹調的火力和時間 → 預約/時鐘：按一次 → 時間/重量：設定所需放置的時間 → 開始：按一次
延遲啟動設定（第31頁）	預約/時鐘：按一次 → 時間/重量：設定所需延遲的時間 → 設定所要烹調的火力和時間 → 開始：按一次
兒童安全鎖設定/取消（第34頁）	設定：開始：按三次 → 顯示 ／ 取消：停止/取消：按三次 → 顯示 11:25 或 :
提示語言（英語）設定（第35頁）	開始：初次通電後按一次 → 時間/重量：設定提示語言
音樂提示音設定（第36頁）	開始：初次通電後按二次 → 時間/重量：設定音樂提示音
待機省電模式設定（第37頁）	停止/取消：冒號或時鐘狀態下按一次 → 進入省電模式 → 恢復顯示：按任意鍵 → 11:25 或 :
電腦烹調設定及食譜（第39頁）	在冒號或時鐘狀態下設定：食譜/火力/溫度：選擇所需烹調的食譜 → 時間/重量：設定所烹調的重量或份數 → 開始：按一次

製 造 商：上海松下微波爐有限公司
生產國別：中國
進 口 商：台松電器販賣股份有限公司　榮譽銷售
公司地址：台北縣中和市建六路57號
連絡地址：台北縣中和市員山路579號
連絡電話：(02) 2223-5121

F00039A00WT
iPress0708-0

IP1883_39A00WT_Cht_37_080903.ind59 59 2008-9-3 Jerry 16:01:14